叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 不含肉的菜肴(dishes Made Without Meat) 000001

2. 不含肉的菜肴(dishes Made Without Meat) 000002

3. 不含肉的菜肴(dishes Made Without Meat) 000003

4. 不含肉的菜肴(dishes Made Without Meat) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

不含肉的菜肴(Dishes made without meat)
第1/4页

['mɪsɪz] .
MRS **.**
太太 .

太太。

[siː] . [es] . [piːlz]
C **.** **S** **.** **PEEL'S**
C . S . 皮尔

CS PEEL'S

[kʊk] - [bʊks]
COOK **-** **BOOKS**
厨师 - 图书

烹饪书

['dɪʃɪz] [meɪd] [wɪ'ðaʊt]
DISHES **MADE** **WITHOUT**
菜肴 制成 没有

不含

[miːt]
MEAT
肉

肉

[bʊks] [baɪ]['mɪsɪz] .
BOOKS **BY** **MRS** **.**
图书 经过 太太 .

夫人所著书籍

[siː] . [es] . [piːl] [ɪn]
C **.** **S** **.** **PEEL** **IN**
C . S . 果皮 在

CS 剥落

['kɑːnstəbəlz] [hoʊm] ['sɪriːz]
CONSTABLE'S **HOME** **SERIES**
警员的 家 系列

警官之家系列

[ðə; ði] ['sɪmplɪfaɪd] ['sɪriːz] [ʌv; əv] [kʊk] - [bʊks] .
The **Simplified** **Series** **of** **Cook** **-** **Books** **.**
这 简化 系列 的 厨师 - 图书 .

简易烹饪系列丛书。

[ə; eɪ] [nuː] [ænd; ənd]['juːsf(ə)l] ['sɪriːz] [ʌv; əv] [bʊks] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] .
A **new** **and** **useful** **series** **of** **books** **for** **the** **Kitchen** **.**
一个 新的 和 有用 系列 的 图书 为了 这 厨房 .

一套全新且实用的厨房用书。

[kraʊn] 8vo .
Crown **8vo** **.**
王冠 8vo .

皇冠8开。

[praɪs] 1s .
Price 1s .
价格 1s .

价格 1 先令。

[net] [iːtʃ] ['vɑːljəm] .
net each volume .
网 每个 体积 .

每卷净值。

[ðə; ði][fɜːrst] [fɔːr] ['vɑːljəmz] [ɑːr; ər] : —
The first four volumes are : —
这 第一的 四 卷 是 : —

前四卷分别是：—

[ɑːn'treɪz] [meɪd] ['iːzi] .
Entrées Made Easy .
主菜 制成 简单的 .

轻松烹制主菜。

['pudiŋz] [ænd; ənd] [swiːts] .
Puddings and Sweets .
布丁 和 糖果 .

布丁和甜点。

['seɪvəriːz] ['sɪmplɪfaɪd] .
Savouries Simplified .
咸味小吃 简化 .

简易咸味小吃。

[ðə; ði] [stɪl] - [ruːm] .
The Still - Room .
这 仍然 - 房间 .

静室。

[ə; eɪ] [fjuː] ['resəpɪz] , [oʊld][ænd; ənd] [nuː] .
A Few Recipes , Old and New .
一个 很少 食谱 , 老的 和 新的 .

一些新旧食谱。

[ten] ['ʃɪlɪŋ] [ə; eɪ] [hed] [pər] [wiːk] [fɔːr; fər] [haʊs] [bʊks] .
Ten Shillings a Head per Week for House Books .
十 先令 一个 头 每 星期 为了 房子 图书 .

每人每周十先令用于家庭账目。

[æn; ən][ˌɪndɪ'spensəb(ə)l]['mænjuəl][fɔːr; fər] ['haʊskiːpər] .
An Indispensable Manual for Housekeepers .
一个 必不可少 手动的 为了 管家 .

管家必备手册。

[kraʊn] 8vo .
Crown 8vo .
王冠 8vo .

皇冠8开。

[praɪs] 3s .
Price 3s .
价格 3s .

价格 3 秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

5th [ɪ'dɪʃn] .
5th edition .
5th 版 .

第五版。

[ðə; ði]['sɪŋg(ə)l] - ['hændɪd] [kʊk] .
The Single - Handed Cook .
这 单身的 - 递交 厨师 .

单人厨师。

[mɔːr] ['resəpɪz] .
More Recipes .
更多的 食谱 .

更多食谱。

[kraʊn] 8vo .
Crown 8vo .
王冠 8vo .

皇冠8开。

[praɪs] 3s .
Price 3s .
价格 3s .

价格 3 秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

[haʊ] [tuː; tə] [kiːp] [haʊs] .
How to Keep House .
如何 到 保持 房子 .

如何持家。

[kraʊn] 8vo .
Crown 8vo .
王冠 8vo .

皇冠8开。

[praɪs] 3s .
Price 3s .
价格 3s .

价格 3 秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

[ðə; ði] [nuː] [hoʊm] .
The New Home .
这 新的 家 .

新家。

['triːtɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [ə'reɪndʒmənt] , [ˌdekə'reɪʃn] ,
Treating of the Arrangement , Decoration ,
治疗 的 这 安排 , 装饰 ,

布置、装饰的处理

[ænd; ənd] [ˈfəːniʃiŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [haʊs] [ʌv; əv] [ˈmiːdiəm] [saɪz] [tuː; tə][biː; bi] [meɪnˈteɪnd] [baɪ][ə; eɪ]

and	Furnishing	of	a	House	of	Medium	Size	to	be	maintained	by	a
和	家具	的	一个	房子	的	中等的	尺寸	到	是	维持	经过	一个

[ˈmɑːdərət] [ˈɪnkʌm] .

Moderate	Income	.
缓和	收入	.

以及为中等收入家庭购置一套中等大小房屋的家具。

[ə; eɪ] [nuː] [bʊk] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈmɪstrəs] [ʌv; əv][ðə; ði] [haʊs] ,

A	New	Book	for	the	Mistress	of	the	House	,
一个	新的	书	为了	这	情妇	的	这	房子	,

一本献给女主人的新书

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈtʃæptər] [ʌv; əv][ˈspeʃ(ə)l] [ˈɪntrəst] [ɑːn][kəˈloʊniəl] [ˈhaʊskiːpɪŋ] .

with	a	Chapter	of	special	interest	on	Colonial	Housekeeping	.
和	一个	章	的	特别的	兴趣	在	殖民	家政	.

其中有一章专门介绍殖民时期的家政服务。

[ˈfʊli] [ˈɪləstreɪtɪd] .

Fully	Illustrated	.
完全	插图	.

图文并茂。

2nd [ɪˈdɪʃn] , [rɪˈvaɪzd] [ænd; ənd] [ɪnˈlɑːrdʒd] .

2nd	edition	,	revised	and	enlarged	.
2nd	版	,	修改	和	放大	.

第二版，修订扩充版。

[kraʊn] 8vo .

Crown	8vo	.
王冠	8vo	.

皇冠8开。

[praɪs] 3s .

Price	3s	.
价格	3s	.

价格 3 秒。

6d .

6d	.
6d	.

6d.

[ˈmɪsɪz] .

MRS	.
太太	.

太太。

[siː] . [es] . [piːlz] [kʊk] - [bʊks]

C	.	S	.	PEEL'S	COOK	-	BOOKS
C	.	S	.	皮尔	厨师	-	图书

C.S. 皮尔的烹饪书

[ˈdɪʃɪz] [meɪd]

DISHES	MADE
菜肴	制成

制作的菜肴

[wɪˈðaʊt] [miːt]

WITHOUT	MEAT
没有	肉

不含肉

[baɪ]
BY
经过

经过

['mɪsɪz] .
MRS .
太太 .

太太。

[siː] . [es] . [piːl]
C . S . PEEL
C . S . 果皮

CS PEEL

['ɔːθər] [ʌv; əv] “ - / - [ə; eɪ] [hed] [fɔːr; fər] [haʊs] [bʊks] , ”
Author of “ 10 / - a Head for House Books , ”
作者 的 “ - / - 一个 头 为了 房子 图书 , ”

《10/- a Head for House Books》的作者

“ [ðə; ðiː]['sɪŋg(ə)l] - ['hændɪd]
“ The Single - handed
“ 这 单身的 - 递交

“单手”

[kʊk] , ”
Cook , ”
厨师 , ”

厨师， ”

“ [haʊ] [tuː; tə] [kiːp] [haʊs]
“ How to Keep House
“ 如何 到 保持 房子

如何打理家务

” [ænd; ənd] “ [ðə; ðiː] [nuː] [hoʊm]
” and “ The New Home
” 和 “ 这 新的 家

和《新家》

” ['lʌndən]
” LONDON
” 伦敦

“伦敦

['ɑːrtʃɪbɔːld] ['kɑːnstəbl] & [ˌsiː 'oʊ]['limitid] . -
ARCHIBALD CONSTABLE & CO Ltd . 1907
阿奇博尔德 警官 & 一氧化碳有限公司 . -

阿奇博尔德·康斯特布尔有限公司，1907年

[noʊt]
NOTE
笔记

笔记

[fɪʃ] ['dɪʃɪz] [ɑːr; ər][nɑːt] ['triːtɪd] [ʌv; əv][ɪn] [ðɪs] [bʊk] ,
Fish dishes are not treated of in this book ,
鱼 菜肴 是 不是 治疗 的 在 这 书 ,

本书并未涉及鱼类菜肴。

[æz; əz] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði] ['vɑːljəm] [ʌv; əv][ðə; ði] ['sɪriːz] — [ɪn'taɪtld] [fɪʃ] [ænd; ənd] [haʊ]

as	they	will	be	found	in	the	Volume	of	the	series	—	entitled	Fish	and	How
作为	他们	将要	是	成立	在	这	体积	的	这	系列	—	标题	鱼	和	如何

[tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] .

to	Cook	it	.
到	厨师	它	.

正如本系列丛书《鱼及其烹饪方法》一书中所述。

['ɔːlsoʊ] ,

Also	,
还	,

还，

[æz; əz] [ðiːz] ['lɪt(ə)l] [kʊk] - [bʊks] [ɑːr; ər] [ɪn'tendɪd] [praɪ'merəli][fɔːr; fər] ['haʊshəʊldz] [wer] [bəuθ][taɪm]

as	these	little	cook	-	books	are	intended	primarily	for	households	where	both	time
作为	这些	小的	厨师	-	图书	是	故意的	主要	为了	家庭	在哪里	两个都	时间

[ænd; ənd] ['mʌni] [mʌst; məst][biː; bi] [ɪ'kɔnəˌmaɪzd] ,

and	money	must	be	economized	,
和	钱	必须	是	经济型	,

因为这些小食谱主要面向那些既要节省时间又要节省金钱的家庭，

[ðə; ði]['resəpɪz][ɑːr; ər] ['niːðər] ['oʊvər] [ɪ'læbərət] [nɔːr]['oʊvər] [ɪk'spensɪv] . [[faɪv]]

the	recipes	are	neither	over	elaborate	nor	over	expensive	.	[	5	]
这	食谱	是	两者都不	超过	精心制作的	也不	超过	昂贵的	.	[	5	]

这些食谱既不复杂也不昂贵。[5]

['kɑːntents]

CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]

PAGE
页

页

['tʃæptər] [aɪ]

CHAPTER	I
章	我

第一章

['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz] ['sɛvən]

Vegetable	Dishes	7
蔬菜	菜肴	7

蔬菜菜肴 7

['tʃæptər] [iː]

CHAPTER	II
章	二

第二章

['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz] ([kən'tɪnjuːd]) -

Vegetable	Dishes	(	continued	)	24
蔬菜	菜肴	(	持续	)	-

蔬菜菜肴（续）24

['tʃæptər] [ˌaɪ'aɪ'aɪ]

CHAPTER	III
章	三、

第三章

[haʊ] [tuː; tə] [kʊk] [kɔːrn] , ['hærɪkoʊ] [ænd; ənd] ['lentəlz] , [ænd; ənd]

How	to	Cook	Corn	,	Haricots	and	Lentils	,	and
如何	到	厨师	玉米	,	四季豆	和	扁豆	,	和

如何烹饪玉米、白芸豆和扁豆，以及

[tuː; tə] [meɪk] ['megər] [ˌsuː'fleɪz] -

to	make	Maigre	Soufflés	41
到	制作	迈格尔	舒芙蕾	-

制作 Maigre 舒芙蕾 41

['tʃæptər] [ˌaɪ 'viː]

CHAPTER	IV
章	第四

第四章

['dɪʃɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ˌmækə'roʊni] [ænd; ənd] [spə'geti] -

Dishes	made	with	Macaroni	and	Spaghetti	52
菜肴	制成	和	通心粉	和	意大利细面条	-

用通心粉和意大利面制作的菜肴 52

['tʃæptər] [viː]

CHAPTER	V
章	V

第五章

['dɪʃɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [raɪs] -

Dishes	made	with	Rice	59
菜肴	制成	和	米	-

用米饭制作的菜肴 59

['tʃæptər] ['vaɪ, 'viː]

CHAPTER	VI
章	六年级

第六章

[tʃiːz] ['dɪʃɪz] -

Cheese	Dishes	65
奶酪	菜肴	-

奶酪菜肴 65

['tʃæptər] [ˌviːˌaɪ'aɪ]

CHAPTER	VII
章	七

第七章

['ɔməlɪts] [ænd; ənd] ['kɜːriːz] -

Omelettes	and	Curries	73
煎蛋卷	和	咖喱	-

煎蛋卷和咖喱 73

['tʃæptər] [ˌviːˌaɪ'aɪ'aɪ]

CHAPTER	VIII
章	八

第八章

['sælədz] - [[sɪks]] [['sɛvən]]

Salads	79	[	6	]	[	7	]
沙拉	-	[	6	]	[	7	]

沙拉 79[6][7]

['tʃæptər] [aɪ]

CHAPTER	I
章	我

第一章

['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz]
VEGETABLE DISHES
蔬菜 菜肴

蔬菜菜肴

[ðer; ðər][ɪz] [ʌn'daʊtɪdli] [ə; eɪ] [greɪt] [ænd; ənd] ['groʊɪŋ] ['laɪkɪŋ][fɔ:r; fər] ['megər] ['dɪʃɪz] ,
There is undoubtedly a great and growing liking for maigre dishes ,
那里 是 无疑 一个 伟大的 和 生长 喜欢 为了 迈格尔 菜肴 ,

毫无疑问，人们对小份菜肴的喜爱与日俱增。

[nɑ:t]['oʊnli] [ə'mʌŋst] [ðoʊz] ['pi:p(ə)l] [hu:] [i:t] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] [rɪ'lɪdʒəs] ['məutivz] , [bʌt; bət]
not only amongst those people who eat them from religious motives , but
不是 仅有的 在 那些 人们 WHO 吃 他们 从 宗教 动机 , 但
[ə'mʌŋst] [ðə; ði]['dʒen(ə)rəl]['pʌblɪk] .
amongst the general public .
在 这 一般的 民众 .

不仅在那些出于宗教动机食用它们的人群中，而且在普通大众中也是如此。

['naʊədeɪz] [æt; ət][moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][smɑ:rt] ['restərənt] ['vedʒtəb(ə)l][ænd; ənd] ['sɪriəl] ['dɪʃɪz] [ɑ:r; ər]
Nowadays at most of the smart restaurants vegetable and cereal dishes are
如今 在 最多 的 这 聪明的 餐厅 蔬菜 和 谷物 菜肴 是
[ə; eɪ] ['fi:tʃər] [ʌv; əv]['ɔ:lmoʊst] ['evri] [mi:l] ,
a feature of almost every meal ,
一个 特征 的 几乎 每一个 一顿饭 ,

如今，大多数高档餐厅几乎每餐都会提供蔬菜和谷物菜肴。

[ænd; ənd][æt; ət] ['praɪvət] ['haʊzɪz] [noʊ] ['lʌntʃən] [ænd; ənd] [fju:] ['dɪnər] ['mɛnju:z][ɑ:r; ər] [kən'sɪdərd]
and at private houses no luncheon and few dinner menus are considered
和 在 私人的 房屋 不 午餐 和 很少 晚餐 菜单 是 经过考虑的
[kəm'pli:t] [ən'les] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][ɔ:r] ['sɪriəl] [dɪʃ] [ɪz][ɪn'klu:dɪd] .
complete unless a vegetable or cereal dish is included .
完全的 除非 一个 蔬菜 或者 谷物 盘子 是 包括 .

在私人住宅里，午餐菜单上如果没有蔬菜或谷物菜肴，就很少会被认为是完整的，晚餐菜单上也很少会包含蔬菜或谷物菜肴。

[bʌt; bət][ə'pɑ:rt][frʌm; frəm] ['fæʃ(ə)n] [ðə; ði]['vælju:][ʌv; əv] [ði:z] ['dɪʃɪz] [ɪz] [greɪt] ;
But apart from fashion the value of these dishes is great ;
但 除 从 时尚 这 价值 的 这些 菜肴 是 伟大的 ;

但除了时尚价值之外，这些菜肴本身也极具价值；

[ðeɪ] [ɑ:r; ər] [gʊd] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [helθ] [ænd; ənd] [gʊd] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['pɑ:kɪt] [ʌv; əv][ðə; ði]
they are good for the health and good for the pocket of the
他们 是 好的 为了 这 健康 和 好的 为了 这 口袋 的 这
['haʊski:pər] ,
housekeeper ,
管家 ,

它们既有益于家庭主妇的健康，也有益于她的钱包。

[prə'vaɪdɪd] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] ['ɔ:rdərd] [wɪð; wɪθ][dɪ'skreʃ(ə)n] .
provided they are ordered with discretion .
假如 他们 是 订购 和 审慎 .

只要是酌情订购即可。

[ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] , [wer] ['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:r; ər]['plentɪf(ə)l][ænd; ənd] ['mʌni] [ɪz][nɑ:t] ,
In the country , where vegetables are plentiful and money is not ,
在 这 国家 , 在哪里 蔬菜 是 丰富 和 钱 是 不是 ,

在这个蔬菜充裕但资金匮乏的国家，

[aɪ][hæv; həv]['ɔ:f(ə)n] ['noʊtɪst] [ðæt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ju:z][ɪz][nɑ:t] [meɪd] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,
I have often noticed that sufficient use is not made of vegetables ,
我 有 经常 注意到 那 充足的 使用 是 不是 制成 的 蔬菜 ,

我经常注意到蔬菜没有得到充分利用。

[waɪl] [wer] [freʃ] [griːn] [fuːd] [ɪz][ə; eɪ] ['lʌkʃəri] [ɪts] [pleɪs] [ɪz][nɑːt]['teɪkən] — [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd]

while	where	fresh	green	food	is	a	luxury	its	place	is	not	taken	—	as	it	should
尽管	在哪里	新鲜的	绿色的	食物	是	一个	奢华	它是	地方	是	不是	已采取	—	作为	它	应该

[biː; bi] — [baɪ] [sʌtʃ] [fuːd] [stʌfs] [æz; əz][raɪs] ,

be	—	by	such	food	stuffs	as	rice	,
是	—	经过	这样的	食物	东西	作为	米	,

在新鲜绿色食品是奢侈品的地方，它的位置并没有像应该的那样被大米等食物所取代。

[ˌmækə'roʊni] , ['hærɪkoʊ] [biːnz] [ænd; ənd][kɔːrn] . [[eɪt]]

macaroni	,	haricot	beans	and	corn	.	[	8	]
通心粉	,	菜豆	豆子	和	玉米	.	[	8	]

通心粉、菜豆和玉米。[8]

[æz; əz][ðə; ði] ['haʊskiːpər] [huːz] ['wiːkli] ['ɪnkʌm] [ɪz] ['lɪmɪtɪd] [noʊz] ['oʊnli] [tuː] [wel] ,

As	the	housekeeper	whose	weekly	income	is	limited	knows	only	too	well	,
作为	这	管家	谁	每周	收入	是	有限的	知道	仅有的	也	出色地	,

正如每周收入有限的管家对此深有体会的那样

[ðer; ðər]['ɔːf(ə)n] [kʌmz] [ə; eɪ] [deɪ] [wen] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] [miːt] [fɔːlz] [ʃɔːrt] .

there	often	comes	a	day	when	the	supply	of	meat	falls	short	.
那里	经常	来	一个	天	什么时候	这	供应	的	肉	瀑布	短的	.

总会有那么一天，肉类供应会短缺。

[ðen] [kʌmz] [ðə; ði] ['kwestʃən] ,

Then	comes	the	question	,
然后	来	这	问题	,

那么问题来了，

[kæn; kən][ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [iːkt] [aʊt] [ɪn][ə; eɪ] [prɪ'zentəbl] ['mænər] [ɔːr][mʌst; məst] [mɔːr] [biː; bi] [bɔːt]

can	it	be	eked	out	in	a	presentable	manner	or	must	more	be	bought
能	它	是	eked	出去	在	一个	像样	方式	或者	必须	更多的	是	买

[ænd; ənd][ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] [kɔːst] [ɪk'siːdɪd] .

and	the	desired	cost	exceeded	.
和	这	想要的	成本	超出	.

能否勉强凑合着用，还是必须购买更多，从而超出预期成本？

[naʊ] [ðə; ði] ['wʊmən] [huː] ['keɪtəz] ['kerfəli] [wɪl] ['riːəlaɪz] [haʊ] [sʌtʃ] [ˌɪnɪk'spensɪv] [mə'tɪriəlz] [æz; əz][raɪs]

Now	the	woman	who	caters	carefully	will	realize	how	such	inexpensive	materials	as	rice
现在	这	女士	WHO	餐饮	小心	将要	意识到	如何	这样的	价格低廉	材料	作为	米

[ɔːr][ˌmækə'roʊni] ,

or	macaroni	,
或者	通心粉	,

现在，那些用心准备饭菜的女士们将会意识到，像大米或通心粉这样廉价的食材，是多么重要。

[pə'tetoz] [ɔːr] ['kæbɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [prest] ['ɪntuː] ['sɜːrvɪs] .

potatoes	or	cabbage	may	be	pressed	into	service	.
土豆	或者	卷心菜	可能	是	按下	进入	服务	.

土豆或卷心菜也可以被临时挪用。

[fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] ,

For	example	,
为了	例子	,

例如，

[ðə; ði]['oʊnli][ə'veɪləb(ə)l] [miːt] [dɪʃ] [fɔːr; fər] ['lʌntʃən] [ɪz][ə; eɪ][hɑːt][pɑːt][ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ænd; ənd][ðə; ði]

the	only	available	meat	dish	for	luncheon	is	a	hot	pot	of	mutton	and	the
这	仅有的	可用的	肉	盘子	为了	午餐	是	一个	热的	锅	的	羊肉	和	这

['pɑːrti][ɪz] ['sʌd(ə)nli] [ɔːg'mentɪd] .

party	is	suddenly	augmented	.
派对	是	突然	增强	.

午餐唯一能吃到的肉类菜肴是一锅羊肉火锅，聚会人数突然增加了。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði]['menjuː][ə; eɪ] [dɪʃ] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ˌeɪ 'juː][ʒuːˌdʒuːs] , [ɔːr][ə; eɪ] ['rɪsoʊl] [ɔːr][kɔːrn]

Add	to	the	menu	a	dish	of	macaroni	au	jus	,	or	a	rissole	or	corn
添加	到	这	菜单	一个	盘子	的	通心粉	au	果汁	，或者	一个	肉饼	或者	玉米	

['kɜːri] ,

curry	,
咖喱	，

菜单上可以增加一道肉汁通心粉、肉饼或玉米咖喱。

[ænd; ənd] ['sʌplɪmənt] [ðə; ði] ['hoʊmli] ['pʊdɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃiːz] ['seɪvəri] , [ænd; ənd] [wʌt]

and	supplement	the	homely	pudding	with	a	little	cheese	savoury	,	and	what
和	补充	这	家常的	布丁	和	一个	小的	奶酪	咸味的	，	和	什么

[mɔːr] [kæn; kən] ['eni] [wʌn][dɪ'zaɪər] ?

more	can	any	one	desire	?
更多的	能	任何	一	欲望	？

再配上一些奶酪咸味小吃，还有什么比这更令人满足的呢?

[ðen] [ɪf] [ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [viːl] [ænd; ənd][hæm][paɪ][ɪz] ['skersli] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

Then	if	the	meat	for	a	veal	and	ham	pie	is	scarcely	sufficient	add	a
然后	如果	这	肉	为了	一个	小牛肉	和	火腿	馅饼	是	几乎	充足的	添加	一个

['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['pɑːrtli] [kʊkt] [ˌmækə'roʊni][kʌt]['ɪntuː] [ʃɔːrt] [leŋθs] ,

liberal	quantity	of	partly	cooked	macaroni	cut	into	short	lengths	,
自由主义	数量	的	部分	煮熟	通心粉	切	进入	短的	长度	，

如果做小牛肉火腿派的肉不够，那就加入大量的切成小段的半熟通心粉。

[waɪl] [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [mɪnst] ['mʌt(ə)n][ə'veɪləb(ə)l] [siːm] ['sædli] ['lɪt(ə)l] ,

while	should	the	quantity	of	minced	mutton	available	seem	sadly	little	,
尽管	应该	这	数量	的	剁碎	羊肉	可用的	似乎	令人遗憾的是	小的	，

然而，即便羊肉馅的供应量似乎少得可怜，

[ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['æmp(ə)l]['bɔːrdər][ʌv; əv] ['seɪvəri] [raɪs][ɔːr][æn; ən]['ekstrə] [dɪʃ] [ʌv; əv][pə'teɪtoʊ][ænd; ənd]

add	an	ample	border	of	savoury	rice	or	an	extra	dish	of	potato	and
添加	一个	充足	边界	的	咸味的	米	或者	一个	额外的	盘子	的	土豆	和

[tʃiːz] [bɔːlz] .

cheese	balls	.
奶酪	球	.

再配上一大盘香喷喷的米饭，或者额外加一盘土豆奶酪球。

[ɪf] ['rɪsəlz] [ɑːr; ər][rɪ'kwaɪərd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][baɪ] [miːnz] [ʌv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ][ɔːr][raɪs] .

If	rissoles	are	required	add	to	them	by	means	of	mashed	potato	or	rice	.
如果	肉饼	是	必需的	添加	到	他们	经过	方法	的	捣碎	土豆	或者	米	.

如果需要肉饼，可以在其中加入土豆泥或米饭。

[ðen] ['nevər] [ə'laʊ] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [kʊkt] ['vedʒtəb(ə)lz][left]['oʊvər][frʌm; frəm] [lʌntʃ] [ɔːr]

Then	never	allow	small	quantities	of	cooked	vegetables	left	over	from	lunch	or
然后	绝不	允许	小的	数量	的	煮熟	蔬菜	左边	超过	从	午餐	或者

['dɪnər] [tuː; tə][biː; bi] [θroʊn] [ə'weɪ] .

dinner	to	be	thrown	away	.
晚餐	到	是	抛掷	离开	.

那么，千万不要把午餐或晚餐剩下的少量熟蔬菜扔掉。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn] [kliːn] [pleɪts] [ɪn][ðə; ði] ['lɑːrdər] ;

Place	them	on	clean	plates	in	the	larder	;
地方	他们	在	干净的	盘子	在	这	食品储藏室	；

将它们放在食品储藏室的干净盘子里;

[ðeɪ] [wɪl] [pruːv] ['juːsf(ə)l] [ə'dɪʃənz] [tuː; tə][ðə; ði][nekst] ['deɪz] [bɪl] [ʌv; əv] [fer] .

they	will	prove	useful	additions	to	the	next	day's	bill	of	fare	.
他们	将要	证明	有用	新增内容	到	这	下一个	天	账单	的	票价	.

它们将成为第二天菜单上的有用补充。

[fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] , [juː; jʊ][hæv; həv] [tuː] [ɔːr] [θriː] [jʌŋ] [[naɪn]]

For	example	,	you	have	two	or	three	young	[	9	]
为了	例子	,	你	有	二	或者	三	年轻的	[	9	]

例如，你有两个或三个年轻人[9]

['kærəts] , [ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['piːz] , ['iːv(ə)n][ə; eɪ]['smɔːlər]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [brɔːd] [biːnz] .

carrots	,	a	cupful	of	peas	,	even	a	smaller	quantity	of	broad	beans	.
胡萝卜	,	一个	一杯	的	豌豆	,	甚至	一个	较小的	数量	的	广阔	豆子	.

胡萝卜、一杯豌豆，甚至少量蚕豆。

[slaɪs][ðə; ði]['kærəts][ænd; ənd][ə'reɪndʒ][ɔːl] [θriː] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn]['tʃaɪnə] ['ʃɛlz] , [mæsk][wɪð; wɪθ]

Slice	the	carrots	and	arrange	all	three	vegetables	in	china	shells	,	mask	with
片	这	胡萝卜	和	安排	全部	三	蔬菜	在	中国	贝壳	,	面具	和

['meɪəneɪz] [sɔːs] ,

mayonnaise	sauce	,
蛋黄酱	酱	,

将胡萝卜切片，把这三种蔬菜放入瓷器贝壳中，涂上蛋黄酱。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['kɔːrəlˌlaɪn] ['pepər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][koʊld] [miːt] , [ɔːr] [ˌriː'hiːt] [ðem; ðəm]

sprinkle	with	coralline	pepper	,	and	serve	with	cold	meat	,	or	reheat	them
撒	和	珊瑚藻	胡椒	,	和	服务	和	寒冷的	肉	,	或者	再加热	他们

[baɪ] ['stiːmɪŋ] ,

by	steaming	,
经过	蒸煮	,

撒上珊瑚胡椒粉，与冷肉一起食用，或蒸熟后重新加热。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['faɪərpruːf] [dɪʃ] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt]['meɪtrə] - [sɔːs] ,

place	them	in	a	hot	fireproof	dish	,	cover	with	boiling	hot	maître	d'hôtel	sauce	,
地方	他们	在	一个	热的	防火	盘子	,	覆盖	和	沸腾	热的	师傅	-	酱	,

将它们放入热的耐火盘中，淋上滚烫的餐厅主厨酱汁。

[ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][roʊlz][ʌv; əv]['beɪkən] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ] ['lʌntʃən] [dɪʃ] ;

and	garnish	with	rolls	of	bacon	,	and	serve	as	a	luncheon	dish	;
和	装饰	和	卷	的	熏肉	,	和	服务	作为	一个	午餐	盘子	;

用培根卷装饰，作为午餐菜肴；

[ɔːr][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən][ænd; ənd][juːz][fɔːr; fər][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːri] , [ænd; ənd] [sɜːrv]

or	add	a	little	onion	and	use	for	a	vegetable	curry	,	and	serve
或者	添加	一个	小的	洋葱	和	使用	为了	一个	蔬菜	咖喱	,	和	服务

[sə'raʊndɪd] [baɪ] [wel] - [bɔɪld] [raɪs] ;

surrounded	by	well	-	boiled	rice	;
包围	经过	出色地	-	煮沸	米	;

或者加入少许洋葱，做成蔬菜咖喱，配上煮熟的米饭一起食用；

[ɔːr] [ˌriː'hiːt] , [mɪks][wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['bʌtər] [sɔːs] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ] ,

or	reheat	,	mix	with	parsley	and	butter	sauce	,	cover	with	mashed	potato	,
或者	再加热	,	混合	和	香菜	和	黄油	酱	,	覆盖	和	捣碎	土豆	,

或者重新加热，拌入欧芹和黄油酱，盖上土豆泥，

[skɔːr] [ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

score	the	top	and	brown	in	the	oven	,
分数	这	顶部	和	棕色的	在	这	烤箱	,

在顶部划几刀，放入烤箱烤至金黄。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [fɔːr; fər] ['lʌntʃən] [ɪn][ðə; ði] [gaɪz] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)l][paɪ] .

and	serve	for	luncheon	in	the	guise	of	vegetable	pie	.
和	服务	为了	午餐	在	这	伪装	的	蔬菜	馅饼	.

并以蔬菜馅饼的名义作为午餐供应。

[ɪf] [sʌm; səm] [nuː] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [left] ['oʊvər] , [slaɪs] , [fraɪ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ɔːr] [wɪ'ðaʊt]

If	some	new	potatoes	are	left	over	,	slice	,	fry	,	and	serve	with	or	without
如果	一些	新的	土豆	是	左边	超过	,	片	,	炒	,	和	服务	和	或者	没有

['beɪkən] [fɔːr; fər] ['brekfəst] ;

bacon	for	breakfast	;
熏肉	为了	早餐	;

如果剩下一些新土豆，切片、煎炸，可以配培根或不配培根作为早餐食用；

[waɪl] [ʃʊd; ʃəd] [juː; jʊ] [hæv; həv] [sʌm; səm] [oʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [tuː; tə] [juːz] [ʌp] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi]

while	should	you	have	some	old	boiled	potatoes	to	use	up	they	may	be
尽管	应该	你	有	一些	老的	煮沸	土豆	到	使用	向上	他们	可能	是

[mæʃt] [ænd; ənd] [ɪm'plɔɪd] [ɪn] [hæf] [ə; eɪ] [skɔːr] [ʌv; əv] [weɪz] ;

mashed	and	employed	in	half	a	score	of	ways	;
捣碎	和	受雇	在	一半	一个	分数	的	方式	;

如果你有一些煮熟的土豆需要用完，可以把它们捣成泥，然后以二十多种方式使用；

[ɪn'kɔːrpəreɪtɪd] [wɪð; wɪθ] ['kæbɪdʒ] , ['pepər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , [fɔːrmd] ['ɪntuː] [keɪks]

incorporated	with	cabbage	,	pepper	,	salt	,	and	a	little	butter	,	formed	into	cakes
公司	和	卷心菜	,	胡椒	,	盐	,	和	一个	小的	黄油	,	形成	进入	蛋糕

,

,

,

加入卷心菜、胡椒粉、盐和少许黄油，做成饼状。

[ænd; ənd] [fraɪd] [tuː; tə] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['beɪkən] , [grɪld] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [hæm] , [fɔːr; fər] ['ɪnstəns] .

and	fried	to	serve	with	bacon	,	grilled	chicken	or	ham	,	for	instance	.
和	油煎	到	服务	和	熏肉	,	烤	鸡	或者	火腿	,	为了	实例	.

煎炸后可与培根、烤鸡或火腿等一起食用。

[ðʌs] [ðə; ði] ['klevər] ['haʊskiːpər] [ɪ'kɔnəˌmaɪziz] [ænd; ənd] [jet] [dʌz] [nɑːt] [ə'laʊ] [hɜːr; hər] [i'kɔnəmiz]

Thus	the	clever	housekeeper	economizes	and	yet	does	not	allow	her	economies
因此	这	聪明的	管家	节约	和	然而	做	不是	允许	她	经济体

[tuː; tə] [biː; bi] [ə'pærənt] .

to	be	apparent	.
到	是	明显	.

因此，聪明的管家既节约开支，又不让人察觉到她的节约行为。

[bɪ'fɔːr] ['pæsɪŋ] [ɑːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['resəpɪz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [ðə; ði] ['reɪsɑːn] - [ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] ['vɑːljəm]

Before	passing	on	to	the	recipes	which	are	the	raison	d'être	of	this	little	volume
前	通过	在	到	这	食谱	哪个	是	这	理性	-	的	这	小的	体积

,

,

,

在正式介绍本书的核心——食谱之前，

[aɪ] [wʊd] [seɪ] [ə; eɪ] [wɜːrd] [ɑːn] [ðə; ði] ['triːtmənt] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] .

I	would	say	a	word	on	the	treatment	of	vegetables	.
我	会	说	一个	单词	在	这	治疗	的	蔬菜	.

我想就蔬菜的处理方式说几句。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] ['hæbɪt] [ʌv; əv] ['gɑːdnəz] [tuː; tə] [pɪk] [fruːt] , ['vedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪn]

It	is	the	habit	of	gardeners	to	pick	fruit	,	vegetables	,	etc	.	,	in
它	是	这	习惯	的	园丁	到	挑选	水果	,	蔬菜	,	ETC	.	,	在

[ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] ,

the	morning	,
这	早晨	,

园丁们习惯在清晨采摘水果、蔬菜等。

[ænd; ənd] [tuː; tə] [brɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['deɪz] [sə'plaɪ] [æt; ət] [ə'baʊt] [ɪ'lev(ə)n] [ə'klɔk, əu-] , [ænd; ənd] [ɑːn] [-]

and	to	bring	in	the	day's	supply	at	about	eleven	o'clock	,	and	on	[	10	]
和	到	带来	在	这	天	供应	在	关于	十一	点钟	,	和	在	[	-	]

并在大约十一点钟将当天的供应品运进来，并在[10]

['sætərdeɪ] [tuː; tə] [prə'vaɪd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] - [kən'sʌmpʃ(ə)n] .

Saturday	**to**	**provide**	**sufficient**	**for**	**two**	**days**	**'**	**consumption**	**.**
周六	到	提供	充足的	为了	二	天	-	消耗	.

星期六要准备足够两天食用的量。

[ɪk'sept] [ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv] ['strɔːberɪz] ([wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['gæðərd] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] ,

Except	**in**	**the**	**case**	**of**	**strawberries**	**(**	**which**	**should**	**be**	**gathered**	**,**	**if**	**possible**	**,**
除了	在	这	案件	的	草莓	(	哪个	应该	是	聚集	,	如果	可能的	,

除了草莓（如果可能的话应该采摘）之外，

[ɑːn][ðə; ði] [deɪ] [ɑːn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] ['iːtn]) [ænd; ənd][ə'spærəgəs] ([wɪtʃ] [ɪz]

on	**the**	**day**	**on**	**which**	**they**	**are**	**to**	**be**	**eaten**	**)**	**and**	**asparagus**	**(**	**which**	**is**
在	这	天	在	哪个	他们	是	到	是	吃	)	和	芦笋	(	哪个	是

['ɪnfɪnətli] ['betər] [wen] [kʌt][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði][taɪm][fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ]) ,

infinitely	**better**	**when**	**cut**	**just**	**before**	**the**	**time**	**for**	**cooking**	**)**	**,**
无限地	更好的	什么时候	切	只是	前	这	时间	为了	烹饪	)	,

（在食用当天采摘）和芦笋（在烹饪前采摘味道更佳），

[ðer; ðər][ɪz][noʊ][əb'dʒekʃ(ə)n][tuː; tə] [ðɪs] [plæn] , [prə'vaɪdɪd][ðə; ði] ['gɑːrdn] [prə'duːs] [ɪz] [stɔːrd] [ɪn][ðə; ði]

there	**is**	**no**	**objection**	**to**	**this**	**plan**	**,**	**provided**	**the**	**garden**	**produce**	**is**	**stored**	**in**	**the**
那里	是	不	异议	到	这	计划	,	假如	这	花园	生产	是	存储	在	这

[best] ['mænər] .

best	**manner**	**.**
最好的	方式	.

只要花园里的农产品能以最佳方式储存，这个计划就没有异议。

['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] , [liːks] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn]['waɪər] [ræks] ;

Carrots	**and**	**turnips**	**,**	**leeks**	**and**	**onions**	**should**	**be**	**placed**	**in**	**wire**	**racks**	**;**
胡萝卜	和	萝卜	,	韭菜	和	洋葱	应该	是	放置	在	金属丝	货架	;

胡萝卜、芜菁、韭菜和洋葱应该放在金属架上；

[ænd; ənd] ['letɪsɪz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'reɪndʒd] [ruːt] - [end]['daʊnmoʊst][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ʌv; əv] [freʃ] ['wɔːtər] .

and	**lettuces**	**should**	**be**	**arranged**	**root**	**-**	**end**	**downmost**	**in**	**a**	**shallow**	**pan**	**of**	**fresh**	**water**	**.**
和	生菜	应该	是	安排	根	-	结尾	最下方	在	一个	浅的	平底锅	的	新鲜的	水	.

生菜应根部朝下放置在盛有淡水的浅盘中。

['kæbidʒz] [ænd; ənd] ['kɑːliflaʊər] [meɪ] [biː; bi] ['triːtɪd] ['laɪkwaɪz] .

Cabbages	**and**	**cauliflower**	**may**	**be**	**treated**	**likewise**	**.**
卷心菜	和	菜花	可能	是	治疗	同样地	.

卷心菜和花椰菜也可以用同样的方法处理。

['pɑːrsli] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn]['wɔːtər][æz; əz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][wɜːr; wər][ə; eɪ] ['flaʊər] — [nɑːt] [saʊst] [hed]

Parsley	**should**	**be**	**placed**	**in**	**water**	**as**	**if**	**it**	**were**	**a**	**flower**	**—**	**not**	**soused**	**head**
香菜	应该	是	放置	在	水	作为	如果	它	是	一个	花	—	不是	已售罄	头

['oʊvər] [hiːlz] [ɪn] [ðæt] ['lɪkwɪd] .

over	**heels**	**in**	**that**	**liquid**	**.**
超过	高跟鞋	在	那	液体	.

应该像对待花朵一样将欧芹放入水中——而不是将其完全浸泡在液体中。

['weðər] [ðə; ði] [stɔːk] - [end][ʌv; əv][ə; eɪ]['kjuːkʌmbər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn]['wɔːtər] ,

Whether	**the**	**stalk**	**-**	**end**	**of**	**a**	**cucumber**	**should**	**be**	**placed**	**in**	**water**	**,**
无论	这	茎	-	结尾	的	一个	黄瓜	应该	是	放置	在	水	,

黄瓜的茎部是否应该浸入水中?

[ɔːr] ['weðər] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][left][draɪ][ɪn][ə; eɪ][kuːl] , ['eri] [pleɪs] , [ɪz][ə; eɪ] [muːt]

or	whether	the	vegetable	should	be	left	dry	in	a	cool	,	airy	place	,	is	a	moot
或者	无论	这	蔬菜	应该	是	左边	干燥	在	一个	凉爽的	,	轻盈的	地方	,	是	一个	争议

[pɔɪnt] .

point	.
观点	.

或者说，蔬菜是否应该放在阴凉通风处晾干，这是一个没有意义的问题。

[aɪ][duː][nɑːt] [fiːl] ['kɑːmpɪtənt] [tuː; tə] [seɪ] [wɪtʃ] [kɔːrs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['fɑːloʊd] , [bʌt; bət][maɪ] [kʊk] ,

I	do	not	feel	competent	to	say	which	course	should	be	followed	,	but	my	cook	,
我	做	不是	感觉	胜任的	到	说	哪个	课程	应该	是	随后	,	但	我的	厨师	,

我觉得自己没有资格说应该采取哪种方案，但是我的厨师，

[huː] [ɪz]['klevər][æt; ət] ['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] , [əu'painz] [ðæt] ['kjuːkʌmbərz][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [pleɪst] [ɪn]

who	is	clever	at	cooking	vegetables	,	opines	that	cucumbers	should	not	be	placed	in
WHO	是	聪明的	在	烹饪	蔬菜	,	意见	那	黄瓜	应该	不是	是	放置	在

['wɔːtər] ;

water	;
水	;

一位擅长烹饪蔬菜的人认为黄瓜不应该放在水中；

[ænd; ənd] , [ɪn] ['eni] [keɪs] , [ðæt] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [kept] [lɔːŋ] [wen] [kʌt] .

and	,	in	any	case	,	that	they	should	not	be	kept	long	when	cut	.
和	,	在	任何	案件	,	那	他们	应该	不是	是	保留	长的	什么时候	切	.

无论如何，切开后都不应该存放太久。

['mʌstərd] - [ænd; ənd] - [kres] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'reɪndʒd] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ʌv; əv]['wɔːtər] .

Mustard	-	and	-	cress	should	be	arranged	in	a	shallow	pan	of	water	.
芥末	-	和	-	豆瓣菜	应该	是	安排	在	一个	浅的	平底锅	的	水	.

将芥菜和豆瓣菜放入盛有浅水的盘子中。

['piːz] [ænd; ənd] [brɔːd] [biːnz] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [ʃeld] [ˌʌnˌnesə'serəli] [lɔːŋ] [bɪ'fɔːr] ['iːtɪŋ] ,

Peas	and	broad	beans	should	not	be	shelled	unnecessarily	long	before	eating	,
豌豆	和	广阔	豆子	应该	不是	是	带壳	不必要的	长的	前	吃	,

豌豆和蚕豆不宜在食用前过久剥壳。

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ]['waɪər]

and	if	it	is	necessary	to	keep	them	they	should	be	placed	in	a	wire
和	如果	它	是	必要的	到	保持	他们	他们	应该	是	放置	在	一个	金属丝

[ræk] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] ,

rack	in	a	cool	,
架子	在	一个	凉爽的	,

如果需要保存它们，应该将它们放在阴凉处的金属架上。

[wel] - ['ventɪleɪtɪd] [pleɪs] .

well	-	ventilated	place	.
出色地	-	通风	地方	.

通风良好的地方。

[ɔːl]['vedʒtəb(ə)lz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['iːtn] [waɪl] [jʌŋ] , [ɔːr] [ðeɪ] [luːz] [kən'sɪdərəbli] [ɪn] ['fleɪvər] .

All	vegetables	should	be	eaten	while	young	,	or	they	lose	considerably	in	flavour	.
全部	蔬菜	应该	是	吃	尽管	年轻的	,	或者	他们	失去	相当	在	味道	.

所有蔬菜都应该趁嫩食用，否则会大大失去风味。

[wen] [frentʃ] [-]

When	French	[	11	]
什么时候	法语	[	-	]

当法国[11]

[ɔːr] ['rʌnər] [biːnz] [ɑːr; ər] [kwaɪt] [jʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betər] ['mɪrli] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [strɪŋz] [ænd; ənd]

or	runner	beans	are	quite	young	it	is	better	merely	to	remove	the	strings	and
或者	跑步者	豆子	是	相当	年轻的	它	是	更好的	仅仅	到	消除	这	字符串	和

[tuː; tə] [kʊk] [ðem; ðəm] [hoʊl] ;

to	cook	them	whole	;
到	厨师	他们	所有的	;

如果四季豆还很嫩，最好只去掉筋，然后整颗煮熟；

[bʌt; bət] [wen] [oʊld] [eɪdʒ] [ə'proʊtʃɪz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['pælətəb(ə)l] [wen] [slaɪst] .

but	when	old	age	approaches	they	are	more	palatable	when	sliced	.
但	什么时候	老的	年龄	方法	他们	是	更多的	可口的	什么时候	切片	.

但到了老年，切片后就更容易入口了。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['vedʒtəb(ə)lz]

To	Boil	Vegetables
到	熬	蔬菜

煮蔬菜

[wen] ['bɔɪlɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] [rɪ'membər] [ðæt] [ɔːl] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [plʌndʒd] ['ɪntuː]

When	boiling	vegetables	remember	that	all	fresh	vegetables	should	be	plunged	into
什么时候	沸腾	蔬菜	记住	那	全部	新鲜的	蔬菜	应该	是	暴跌	进入

['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] ,

boiling	salted	water	,
沸腾	咸的	水	,

煮蔬菜时，请记住所有新鲜蔬菜都应该立即放入沸腾的盐水中煮熟。

[ðə; ði] [prə'pɔːʃəns] ['biːɪŋ] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə] [wʌn] ['gælən] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .

the	proportions	being	1	tablespoonful	of	salt	to	1	gallon	of	water	.
这	比例	存在	1	一汤匙	的	盐	到	1	加仑	的	水	.

比例为 1 汤匙盐兑 1 加仑水。

[draɪd] ['vedʒtəb(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pleɪst] [ɪn] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .

Dried	vegetables	should	be	placed	in	lukewarm	water	.
干燥	蔬菜	应该	是	放置	在	温	水	.

干菜应放入温水中浸泡。

[ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [griːn] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] [kʊkt] ['hɛlps]

A	piece	of	sugar	put	into	the	water	in	which	green	vegetables	are	cooked	helps
一个	片	的	糖	放	进入	这	水	在	哪个	绿色的	蔬菜	是	煮熟	帮助

[tuː; tə] [brɪŋ] [aʊt] [ðə; ði] ['fleɪvər] .

to	bring	out	the	flavour	.
到	带来	出去	这	味道	.

在煮蔬菜的水中加入一块糖，有助于激发蔬菜的香味。

[liːv] [ðə; ði] ['kʌvər] [ɔːf] [ðə; ði] [pæn] [ɪn] [wɪtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] [kʊkt] , [ɔːr] , [æt; ət] [ɔːl] [ɪ'vents] ,

Leave	the	cover	off	the	pan	in	which	vegetables	are	cooked	,	or	,	at	all	events	,
离开	这	覆盖	离开	这	平底锅	在	哪个	蔬菜	是	煮熟	,	或者	,	在	全部	活动	,

煮蔬菜时不要盖锅盖，或者，无论如何，

[liːv] [ˌaɪ 'tiː] [hæf] [ɔːf] , [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [stiːm] [kæn; kən] [ɪ'skeɪp] ['iːzəli] .

leave	it	half	off	,	so	that	the	steam	can	escape	easily	.
离开	它	一半	离开	,	所以	那	这	蒸汽	能	逃脱	容易地	.

留一半缝隙，以便蒸汽容易逸出。

[duː] [nɑːt] [ə'laʊ] ['vedʒtəb(ə)lz] [tuː; tə] [steɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [bɔɪld] ,

Do	not	allow	vegetables	to	stay	in	the	water	in	which	they	are	boiled	,
做	不是	允许	蔬菜	到	停留	在	这	水	在	哪个	他们	是	煮沸	,

不要让蔬菜长时间浸泡在煮沸的水中。

[bʌt; bət] [dreɪn] [ðem; ðəm] [æt; ət] [wʌns] , ['presɪŋ] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['wɔːtər] ['pɑːsəb(ə)l] .

but	drain	them	at	once	,	pressing	out	all	the	water	possible	.
但	流走	他们	在	一次	,	紧迫	出去	全部	这	水	可能的	.

但要立即沥干水分，尽可能挤出所有水分。

[griːn] ['vedʒtəb(ə)lz] [teɪk] [ɑːn][æn; ən] ['ævərɪdʒ] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kʊk] ,

Green	vegetables	take	on	an	average	about	20	minutes	to	cook	,
绿色的	蔬菜	拿	在	一个	平均的	关于	-	分钟	到	厨师	,

绿叶蔬菜平均需要20分钟左右才能煮熟。

[ðoʊ] - ['mɪnɪts] [ɪz]['ɔːf(ə)n] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] [jʌŋ] ['piːz] , [waɪl] ['kæbidʒz] ['sʌmtaɪmz]

though	10	minutes	is	often	long	enough	for	young	peas	,	while	cabbages	sometimes
尽管	-	分钟	是	经常	长的	足够的	为了	年轻的	豌豆	,	尽管	卷心菜	有时

[teɪk] ['nɪrli] [æn; ən]['aʊər] .

take	nearly	an	hour	.
拿	几乎	一个	小时	.

虽然 10 分钟通常足以煮熟豌豆，但卷心菜有时需要近一个小时才能煮熟。

[ðə; ði][best] [weɪ] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] ['piːz] [ɪz][æz; əz] ['fɑːloʊz] :

The	best	way	of	cooking	peas	is	as	follows	:
这	最好的	方式	的	烹饪	豌豆	是	作为	跟随	:

豌豆的最佳烹饪方法如下:

— [ʃel] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['piːz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['kloʊsli] -

—	Shell	a	pint	of	peas	and	place	them	in	a	jar	with	a	closely	-
—	壳	一个	品脱	的	豌豆	和	地方	他们	在	一个	罐	和	一个	密切	-

['fɪtɪŋ] [lɪd] ,

fitting	lid	,
配件	盖	,

—剥一品脱豌豆，放入带密封盖的罐子中，

[pʊt][ɪn][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['sɔːlt͵spuːn͵fʊl] [-]

put	in	with	them	a	saltspoonful	[	12	]
放	在	和	他们	一个	一勺盐	[	-	]

放入一勺盐[12]

[ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['teblspʊn͵fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ə; eɪ] ['tispʊn͵fʊl] [ʌv; əv] ['paʊdərd] [waɪt] ['ʃʊgər] ,

of	salt	,	a	tablespoonful	of	butter	,	a	teaspoonful	of	powdered	white	sugar	,
的	盐	,	一个	一汤匙	的	黄油	,	一个	一茶匙	的	粉末状	白色的	糖	,

一汤匙盐，一汤匙黄油，一茶匙白糖粉，

[ə; eɪ][sprɪg][ʌv; əv][mɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ] [ʃeɪk] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər] .

a	sprig	of	mint	and	a	shake	of	black	pepper	.
一个	枝	的	薄荷	和	一个	摇	的	黑色的	胡椒	.

一小枝薄荷叶，再撒上少许黑胡椒。

['kʌvər] [ðə; ði][dʒɑːr] ['kloʊsli] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Cover	the	jar	closely	and	place	it	in	a	saucepan	of	boiling	water	.
覆盖	这	罐	密切	和	地方	它	在	一个	平底锅	的	沸腾	水	.

将罐子盖紧，放入一锅沸水中。

[bɔɪl] ['brɪskli] , [ʌn'tɪl] [dʌn] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪn] ½ [æn; ən]['aʊər][tuː; tə] ¾ [ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

Boil	briskly	,	until	done	,	which	should	be	in	½	an	hour	to	¾	of	an	hour	.
熬	轻快地	,	直到	完毕	,	哪个	应该	是	在	½	一个	小时	到	¾	的	一个	小时	.

大火煮沸，直至煮熟，大约需要半小时到四分之三小时。

['piːz] [wɪð; wɪθ] [beɪ.ʃə'mel] [sɔːs] ([hɑːt])

Peas	with	Béchamel	Sauce	(	Hot	)
豌豆	和	贝夏梅尔	酱	(	热的	)

豌豆配白汁（辣）

[kʊk] [ðə; ði] ['piːz] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] ,

Cook	the	peas	as	in	the	preceding	recipe	,
厨师	这	豌豆	作为	在	这	前	食谱	,

按照前一个食谱中的方法烹煮豌豆。

[ænd; ənd][dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] [pɔːr] [ˈoʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ][smɔːl][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv] [beɪˌʃəˈmel] [sɔːs] .

and	just	before	serving	pour	over	them	a	small	quantity	of	Béchamel	sauce	.
和	只是	前	服务	倒	超过	他们	一个	小的	数量	的	贝夏梅尔	酱	.

上菜前淋上少量白汁。

[ˈpeti] [pwɑː][ˌeɪ ˈjuː] [ˈbəː] ([hɑːt])

Petit	Pois	au	Beurre	(	Hot	)
小	鱼	au	黄油	(	热的	)

黄油豌豆（辣）

[ˈpiːz] [wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər]

Peas	with	Butter
豌豆	和	黄油

黄油豌豆

[ˈhævɪŋ] [kʊkt] [ðə; ði] [ˈpiːz] [ˈiːðər] [baɪ][ðə; ði] [ˈmeθəd] [dɪˈskraɪbd] [əˈbʌv] [ɔːr] [ˈhævɪŋ] [bɔɪld] [ðem; ðəm]

Having	cooked	the	peas	either	by	the	method	described	above	or	having	boiled	them
拥有	煮熟	这	豌豆	任何一个	经过	这	方法	描述	多于	或者	拥有	煮沸	他们

[ɪn][ðə; ði][ˈɔːrd(ə)neri] [weɪ] ,

in	the	ordinary	way	,
在	这	普通的	方式	,

将豌豆按照上述方法烹制，或者用普通方法煮熟，

[dreɪn] [ɔːf][ðə; ði][ˈwɔːtər][ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðə; ði] [ˈpiːz] [tuː; tə][draɪ][ðem; ðəm] [wel] ,

drain	off	the	water	and	shake	the	peas	to	dry	them	well	,
流走	离开	这	水	和	摇	这	豌豆	到	干燥	他们	出色地	,

沥干水分，抖掉豌豆上的水，使豌豆充分干燥。

[rɪˈtɜːrn][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði][hɑːt][draɪ][pæn] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [kʊkt] [ɪn] ,

return	them	to	the	hot	dry	pan	they	were	cooked	in	,
返回	他们	到	这	热的	干燥	平底锅	他们	是	煮熟	在	,

将它们放回之前烹饪它们的那个热干锅里。

[ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði][læst][ˈmoʊmənt] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] [θroʊ] [ɪn][ə; eɪ][pæt][ʌv; əv] [ˈbʌtər] ,

and	at	the	last	moment	before	serving	throw	in	a	pat	of	butter	,
和	在	这	最后的	片刻	前	服务	扔	在	一个	拍	的	黄油	,

在上菜前的最后一刻，放入一小块黄油。

[let] [ðɪs] [dʒʌst] [melt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

let	this	just	melt	,	and	serve	.
让	这	只是	熔化	,	和	服务	.

让它稍微融化一下，即可食用。

[frentʃ] [biːnz]

French	Beans
法语	豆子

法国豆

- [lɑː] - [diː] [frɔːˈmɑːʒ] ([hɑːt])

À	la	Crême	de	Fromage	(	Hot	)
-	拉	-	德	奶酪	(	热的	)

芝士奶油（热）

[kʊk] [ðə; ði] [biːnz] [ɪn][ðə; ði][ˈjuːʒuəl] [wei] [baɪ] [ˈθroʊɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈsɔːltɪd][ˈwɔːtər][ɪn] [wɪtʃ]

Cook	the	beans	in	the	usual	way	by	throwing	them	in	boiling	salted	water	in	which
厨师	这	豆子	在	这	通常	方式	经过	投掷	他们	在	沸腾	咸的	水	在	哪个

[ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [-]

a	teaspoonful	[	13	]
一个	一茶匙	[	-	]

用通常的方法煮豆子，将它们放入沸腾的盐水中，水中加入一茶匙[13]

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] [hæz; həz] [bɪn] [pleɪst] .
of **sugar** **has** **been** **placed** **.**
的 糖 有 到过 放置 .

已放置糖。

[ɪf] [jʌŋ] , [kʊk] [ðem; ðəm] [hoʊl] , ['oʊnli] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [spaɪnz] [ænd; ənd] ['pɔɪntɪd] [end] ,
If **young** **,** **cook** **them** **whole** **,** **only** **removing** **the** **spines** **and** **pointed** **end** **,**
如果 年轻的 , 厨师 他们 所有的 , 仅有的 移除 这 脊柱 和 尖 结尾 ,

如果是幼虫，可以整只烹饪，只需去除刺和尖端即可。

[ɔːr] [ɪf] [stɑːk] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] , [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['bʌtərd] ,
or **if** **stock** **can** **be** **used** **,** **place** **them** **in** **a** **pan** **which** **has** **been** **buttered** **,**
或者 如果 库存 能 是 用过的 , 地方 他们 在 一个 平底锅 哪个 有 到过 涂黄油的 ,

或者，如果可以用高汤，就把它们放在涂了黄油的平底锅里。

['sprɪŋk(ə)l] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [dʒʌst] ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [stɑːk] .
sprinkle **them** **with** **salt** **,** **and** **just** **cover** **them** **with** **stock** **.**
撒 他们 和 盐 , 和 只是 覆盖 他们 和 库存 .

撒上盐，然后浇上高汤没过它们。

[wen] ['tendər] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [dɪʃ] ,
When **tender** **place** **them** **on** **a** **hot** **dish** **,**
什么时候 投标 地方 他们 在 一个 热的 盘子 ,

煮软后盛入热盘中。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [wɪð; wɪθ] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['flaʊər] [mɪkst]
make **a** **white** **sauce** **with** **½** **oz** **.** **of** **butter** **and** **½** **oz** **.** **of** **flour** **mixed**
制作 一个 白色的 酱 和 ½ 盎司 . 的 黄油 和 ½ 盎司 . 的 面粉 混合
[wɪð; wɪθ] ½ [paɪnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [stɑːk] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [biːnz] [hæv; həv] [bɪn] [kʊkt] ,
with **½** **pint** **of** **the** **stock** **in** **which** **the** **beans** **have** **been** **cooked** **,**
和 ½ 品脱 的 这 库存 在 哪个 这 豆子 有 到过 煮熟 ,

用 ½ 盎司黄油和 ½ 盎司面粉，混合 ½ 品脱煮豆子的汤汁，制成白酱。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [gʊd] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [stɜːr] [wel] ,
add **a** **good** **pinch** **of** **salt** **and** **stir** **well** **,**
添加 一个 好的 捏 的 盐 和 搅拌 出色地 ,

加入一小撮盐，搅拌均匀。

['ædɪŋ] [wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
adding **one** **well** **-** **beaten** **egg** **and** **two** **tablespoonsful** **of** **finely** **-** **grated** **cheese** **.**
添加 一 出色地 - 被打败 蛋 和 二 汤匙 的 精细地 - 磨碎的 奶酪 .

加入一个打散的鸡蛋和两汤匙磨碎的奶酪。

[duː] [nɑːt] [let] [ðə; ði] [sɔːs] [bɔɪl] ['æftər] [ðə; ði] [eg] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [ɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['kɜːrd(ə)l] .
Do **not** **let** **the** **sauce** **boil** **after** **the** **egg** **has** **been** **added** **or** **it** **will** **curdle** **.**
做 不是 让 这 酱 熬 后 这 蛋 有 到过 额外 或者 它 将要 凝固 .

加入鸡蛋后不要让酱汁沸腾，否则会凝固。

[pɔːr] [raʊnd] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Pour **round** **the** **beans** **and** **serve** **.**
倒 圆形的 这 豆子 和 服务 .

将酱汁淋在豆子周围即可食用。

[frentʃ] [biːnz] [kæn; kən] ['ɔːlsoʊ] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [beɪ.ʃə'mel] [sɔːs] [ɔːr] [kwaɪt] ['pleɪnli] [wɪð; wɪθ]
French **beans** **can** **also** **be** **served** **with** **Béchamel** **sauce** **or** **quite** **plainly** **with**
法语 豆子 能 还 是 服务 和 贝夏梅尔 酱 或者 相当 显然 和
[ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['bʌtər] [meltid] [ænd; ənd] [rʌn] ['oʊvər] [ðem; ðəm] ,
a **small** **quantity** **of** **butter** **melted** **and** **run** **over** **them** **,**
一个 小的 数量 的 黄油 融化 和 跑步 超过 他们 ,

四季豆也可以搭配白汁食用，或者简单地淋上少量融化的黄油即可。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃeɪk] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ɔːr] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn] [meltid] ['bʌtər]
with **a** **shake** **of** **pepper** **and** **salt** **,** **or** **again** **with** **a** **plain** **melted** **butter**
和 一个 摇 的 胡椒 和 盐 , 或者 再次 和 一个 清楚的 融化 黄油
[sɔːs] .
sauce **.**
酱 .

撒上少许胡椒粉和盐，或者淋上简单的融化黄油酱汁。

['flædʒəleɪ; ˌflædʒə'let]
Flageolets
小鞭毛

小旗

['flædʒəleɪ; ˌflædʒə'let][ɑːr; ər][ðə; ði] [biːnz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kɪdni] [biːn] , [frentʃ] [biːn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]
Flageolets **are** **the** **beans** **of** **the** **kidney** **bean** **,** **French** **bean** **,** **etc**
小鞭毛 是 这 豆子 的 这 肾 豆 , 法语 豆 , ETC
. ,
: **;**
. ,

蚕豆荚是指芸豆、法国豆等的豆荚。

[ænd; ənd] [wen] [ʃeld] [ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn] ['veriəs] [weɪz] [ɑːr; ər] ['eksələnt] ['iːtɪŋ] .
and **when** **shelled** **and** **cooked** **in** **various** **ways** **are** **excellent** **eating** **.**
和 什么时候 带壳 和 煮熟 在 各种各样的 方式 是 出色的 吃 .

去壳后，用各种方法烹饪，都是非常美味的食物。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz] ['piːz] , ['sɪmpli] [əu'mitɪŋ] [ðə; ði][sprɪg][ʌv; əv]
They **should** **be** **boiled** **in** **the** **same** **way** **as** **peas** **,** **simply** **omitting** **the** **sprig** **of**
他们 应该 是 煮沸 在 这 相同的 方式 作为 豌豆 , 简单地 省略 这 枝 的
[mɪnt] ,
mint **,**
薄荷 ,

它们应该像豌豆一样煮熟，只是省略薄荷枝。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] ['veriəs] [weɪz] .
and **can** **be** **served** **in** **various** **ways** **.**
和 能 是 服务 在 各种各样的 方式 .

可以采用多种方式烹制。

['flædʒəleɪ; ˌflædʒə'let][ˌeɪ 'juː] ['bəː] ([hɑːt])
Flageolets **au** **Beurre** **(** **Hot** **)**
小鞭毛 au 黄油 (热的)

黄油小煎饼（热）

['hævɪŋ] [bɔɪld] [ænd; ənd] [dreɪnd] [ðə; ði] [biːnz] , [pleɪs] [ə; eɪ][pæt][ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ðə; ði] ['sɔːspæn]
Having **boiled** **and** **drained** **the** **beans** **,** **place** **a** **pat** **of** **butter** **in** **the** **saucepan**
拥有 煮沸 和 排水 这 豆子 , 地方 一个 拍 的 黄油 在 这 平底锅
[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] . [-]
just **before** **serving** **.** **[** **14** **]**
只是 前 服务 . [-]

将豆子煮熟沥干后，在上菜前在平底锅中放入一小块黄油。[14]

['flædʒəleɪ; ˌflædʒə'let][ˌeɪ 'juː]['meɪtrə] - ([hɑːt])
Flageolets **au** **Maître** **d'Hôtel** **(** **Hot** **)**
小鞭毛 au 师傅 - (热的)

Flageolets au Maître d'Hôtel（热）

[meɪk] [ə; eɪ] ['bʌtər] [baɪ]['mɪksɪŋ][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] ½ [ə; eɪ]['lemən] ,
Make **a** **butter** **by** **mixing** **1** **oz** **.** **of** **butter** **,** **the** **juice** **of** **½** **a** **lemon** **,**
制作 一个 黄油 经过 混合 1 盎司 . 的 黄油 , 这 汁 的 ½ 一个 柠檬 ,

将1盎司黄油、半个柠檬的汁混合，制成黄油。

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] ,

a	teaspoonful	of	chopped	parsley	,	a	pinch	of	salt	and	pepper	,
一个	一茶匙	的	切碎	香菜	,	一个	捏	的	盐	和	胡椒	,

一茶匙切碎的欧芹，少许盐和胡椒粉，

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][fɔ:rm]['ɪntu:][ə; eɪ][pæt] .

mix	well	and	form	into	a	pat	.
混合	出色地	和	形式	进入	一个	拍	.

充分混合并揉成饼状。

[wen] [ðə; ði] [bi:nz] [ɑ:r; ər] [kʊkt] [ænd; ənd] [dreɪnd] , [pleɪs] [ðɪs] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] , [ʃeɪk]

When	the	beans	are	cooked	and	drained	,	place	this	with	them	,	shake
什么时候	这	豆子	是	煮熟	和	排水	,	地方	这	和	他们	,	摇

[ænd; ənd] [sɜ:rv] .

and	serve	.
和	服务	.

豆子煮熟沥干后，将此混合物放入豆子中，摇匀即可食用。

['flædʒəleɪ; ˌflædʒə'let] - [lɑ:] - [di:] [frɔ:'mɑ:ʒ] ([hɑ:t])

Flageolets	à	la	Crême	de	Fromage	(	Hot	)
小鞭毛	-	拉	-	德	奶酪	(	热的	)

Flageolets à la Crême de Fromage（热）

([wɪð; wɪθ] [tʃi:z] [sɔ:s])

(	With	Cheese	Sauce	)
(	和	奶酪	酱	)

（配芝士酱）

['fɑ:loʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][fɔ:r; fər] [frentʃ] [bi:nz] , ['sʌbstitju:tiŋ] ['flædʒəleɪ; ˌflædʒə'let] , [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ]

Follow	the	directions	for	French	beans	,	substituting	flageolets	,	and	boiling
跟随	这	方向	为了	法语	豆子	,	替换	小鞭毛	,	和	沸腾

[ɪn][ðə; ði]['ɔ:rd(ə)neri] [wei] .

in	the	ordinary	way	.
在	这	普通的	方式	.

按照法国豆的做法，用白腰豆代替四季豆，按常规方法煮熟即可。

['kæbɪdʒ] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z] [sɔ:s] ([hɑ:t])

Cabbage	with	Cheese	Sauce	(	Hot	)
卷心菜	和	奶酪	酱	(	热的	)

芝士酱卷心菜（辣）

[bɔɪl] [ə; eɪ] ['kæbɪdʒ] , [kʌt] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][eɪt] ['pi:sɪz] , [ðen] [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [tʃi:z] [sɔ:s] ,

Boil	a	cabbage	,	cut	it	in	8	pieces	,	then	place	it	in	1	pint	of	cheese	sauce	,
熬	一个	卷心菜	,	切	它	在	8	件	,	然后	地方	它	在	1	品脱	的	奶酪	酱	,

将卷心菜煮熟，切成8块，然后放入1品脱奶酪酱中。

[meɪk] [ˌaɪ 'ti:] ['θɜ:rəli] [hɑ:t] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔ:s] [pɔ:d] ['oʊvər][ˌaɪ 'ti:] .

make	it	thoroughly	hot	,	and	serve	with	the	sauce	poured	over	it	.
制作	它	彻底	热的	,	和	服务	和	这	酱	倾倒	超过	它	.

彻底加热后，淋上酱汁即可食用。

['kæbɪdʒ] - [lɑ:] - ([hɑ:t])

Cabbage	à	la	Crême	(	Hot	)
卷心菜	-	拉	-	(	热的	)

奶油卷心菜（辣）

[dreɪn] [ə; eɪ] [bɔɪld] ['kæbɪdʒ] , [kʌt] [ˌaɪ 'ti:][ʌp] [smɔ:l] ,

Drain	a	boiled	cabbage	,	cut	it	up	small	,
流走	一个	煮沸	卷心菜	,	切	它	向上	小的	,

将煮熟的卷心菜沥干水分，切成小块，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] [kriːm] ,

put	it	into	a	saucepan	with	1	oz	.	of	butter	,	1	gill	of	cream	,
放	它	进入	一个	平底锅	和	1	盎司	.	的	黄油	,	1	鳃	的	奶油	,

把它放入平底锅中，加入 1 盎司黄油、1 吉尔奶油，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tə'geðər] ['oʊvər][ðə; ðɪ]['faɪər]

and	a	seasoning	of	pepper	and	salt	,	stir	it	all	together	over	the	fire
和	一个	调料	的	胡椒	和	盐	,	搅拌	它	全部	一起	超过	这	火

[tɪl] ['θɜːrəli] [hɑːt] ,

till	thoroughly	hot	,
直到	彻底	热的	,

加入胡椒粉和盐调味，在火上翻炒至完全热透。

[ðen] [tɜːrn][ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][fraɪd] . [-]

then	turn	it	out	on	to	a	hot	dish	,	and	serve	with	fried	croûtons	.	[	15	]
然后	转动	它	出去	在	到	一个	热的	盘子	,	和	服务	和	油煎	烤面包丁	.	[	-	]

然后将其倒扣在热盘中，配上炸面包丁即可食用。[15]

['brʌslz] - [spraʊts]

Brussels	-	Sprouts
布鲁塞尔	-	芽苗菜

抱子甘蓝

[kæn; kən][biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] ['veriəs] [weɪz] .

can	be	served	in	various	ways	.
能	是	服务	在	各种各样的	方式	.

可以采用多种方式食用。

[fɔːr; fər][ˌeɪ 'juː] ['bəː] ['æftər] ['bɔɪlɪŋ] , [dreɪn] [wel] ,

For	au	beurre	after	boiling	,	drain	well	,
为了	au	黄油	后	沸腾	,	流走	出色地	,

煮沸后，沥干水分，即可享用黄油酱汁。

['teɪkɪŋ] [greɪt] [ker] [tuː; tə] [skwiːz] ['evri] [drɑːp][ʌv; əv]['wɔːtər]['pɑːsəb(ə)l][frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [spraʊts] ,

taking	great	care	to	squeeze	every	drop	of	water	possible	from	the	sprouts	,
采取	伟大的	关心	到	挤	每一个	降低	的	水	可能的	从	这	芽苗菜	,

小心翼翼地将豆芽中的每一滴水都挤出来，

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][ðə; ðɪ][pæn][ænd; ənd] [tɔːs] [ɪn] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

return	to	the	pan	and	toss	in	butter	,	and	dust	with	pepper	and	salt	.
返回	到	这	平底锅	和	折腾	在	黄油	,	和	灰尘	和	胡椒	和	盐	.

将食材放回锅中，加入黄油，撒上胡椒粉和盐。

['brʌslz] - [spraʊts] - [lɑː]['meɪtrə] - ([hɑːt])

Brussels	-	Sprouts	à	la	Maître	d'Hôtel	(	Hot	)
布鲁塞尔	-	芽苗菜	-	拉	师傅	-	(	热的	)

布鲁塞尔豆芽 à la Maître d'Hôtel（热）

['fɑːloʊ] [ðə; ðɪ] [ə'bʌv] ['resəpi] , ['sʌbstitjuːtiŋ] ['meɪtrə] - ['bʌtər] [fɔːr; fər]['ɔːrd(ə)neri] ['bʌtər] .

Follow	the	above	recipe	,	substituting	maître	d'hôtel	butter	for	ordinary	butter	.
跟随	这	多于	食谱	,	替换	师傅	-	黄油	为了	普通的	黄油	.

按照上述食谱，用高级黄油代替普通黄油。

['brʌslz] - [spraʊts] [ˌeɪ 'juː][ʒuːˌdʒuːs] ([hɑːt]) [wɪð; wɪθ] [stɑːk]

Brussels	-	Sprouts	au	Jus	(	Hot	)	with	Stock
布鲁塞尔	-	芽苗菜	au	果汁	(	热的	)	和	库存

热的抱子甘蓝配肉汁和高汤

[blæntʃ] [ðə; ðɪ] [spraʊts] ,

Blanch	the	sprouts	,
布兰奇	这	芽苗菜	,

将豆芽焯水，

[baɪ] ['dɪpɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] ['letɪŋ] [ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər][ə; eɪ]

by	dipping	them	in	boiling	water	and	letting	them	remain	in	it	for	a
经过	浸渍	他们	在	沸腾	水	和	出租	他们	保持	在	它	为了	一个

[fjuː] ['mɪnɪts] .

few	minutes	.
很少	分钟	.

将它们浸入沸水中，并在沸水中浸泡几分钟。

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm][ænd; ənd][dreɪn] [wel] , ['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][dʒʌst] [ɪ'nʌf]

Remove	them	and	drain	well	,	placing	them	in	a	pan	with	just	enough
消除	他们	和	流走	出色地	,	放置	他们	在	一个	平底锅	和	只是	足够的

[stɑːk] [tuː; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] .

stock	to	cover	them	.
库存	到	覆盖	他们	.

将它们取出沥干水分，放入锅中，加入刚好没过它们的肉汤。

['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [dreɪn][ænd; ənd] [sɜːrv] .

Simmer	until	tender	,	drain	and	serve	.
煨	直到	投标	,	流走	和	服务	.

小火慢炖至软烂，沥干水分即可食用。

[bɔɪld] ['netlz] ([hɑːt])

Boiled	Nettles	(	Hot	)
煮沸	荨麻	(	热的	)

煮荨麻（辣）

[tʃuːz] ['veri] [jʌŋ] ['netlz] , [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðem; ðəm] [wel] [ɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['wɔːtərz] ;

Choose	very	young	nettles	,	and	wash	them	well	in	two	or	three	waters	;
选择	非常	年轻的	荨麻	,	和	洗	他们	出色地	在	二	或者	三	水	;

选择非常嫩的荨麻，用两三遍水彻底清洗干净；

[tʃɑːp] [ðem; ðəm][ʌp] ['veri] [faɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

chop	them	up	very	fine	,	and	put	them	into	a	stewpan	with	a	little
劈	他们	向上	非常	美好的	,	和	放	他们	进入	一个	炖锅	和	一个	小的

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

把它们切成细末，放入炖锅中，加少许水。

[ænd; ənd] [stiːm] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] ['tendər] .

and	steam	until	quite	tender	.
和	蒸汽	直到	相当	投标	.

蒸至软烂即可。

['miːnwaɪl] [toʊst] [æz; əz] ['meni] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] [æz; əz][rɪ'kwaɪərd] , [trɪm] [ðiːz] ['niːtli] ,

Meanwhile	toast	as	many	slices	of	bread	as	required	,	trim	these	neatly	,
同时	吐司	作为	许多	切片	的	面包	作为	必需的	,	修剪	这些	整齐地	,

同时，烤制所需数量的面包片，并将其修剪整齐。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] , [dreɪn][ðə; ði] ['netlz] [wel] , [sɜːrv] [ɑːn][ðə; ði][hɑːt][toʊst] ,

lay	them	on	a	hot	dish	,	drain	the	nettles	well	,	serve	on	the	hot	toast	,
躺	他们	在	一个	热的	盘子	,	流走	这	荨麻	出色地	,	服务	在	这	热的	吐司	,

将它们放在热盘中，沥干荨麻的水分，放在热吐司上即可食用。

['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bəː] [fɑːn'duː] [sɔːs] , [meɪd]

dusted	with	pepper	and	salt	,	and	serve	with	a	beurre	fondue	sauce	,	made
掸去灰尘	和	胡椒	和	盐	,	和	服务	和	一个	黄油	火锅	酱	,	制成

[æz; əz] ['fɑːloʊz] :

as	follows	:
作为	跟随	:

撒上胡椒粉和盐，佐以黄油火锅酱，做法如下：

— [pʊt][ˌtuːˈtuː][ɑːz] . [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ˈɪntuː] [-]

—	Put	2	oz	.	of	butter	into	[	16	]
—	放	2	盎司	.	的	黄油	进入	[	-	]

—将 2 盎司黄油放入[16]

[ə; eɪ] [kliːn] [ˈsɔːspæn] [wɪð; wɪθ] ½ [ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][hæf][æz; əz] [mʌtʃ] [ˈpepər] ,

a	clean	saucepan	with	½	a	teaspoonful	of	salt	,	and	half	as	much	pepper	,
一个	干净的	平底锅	和	½	一个	一茶匙	的	盐	,	和	一半	作为	很多	胡椒	,

一个干净的平底锅，放入半茶匙盐和半茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd][wʌn] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] ; [stɜːr] [ðiːz] [ɔːl] [təˈgeðər] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər]

and	1	dessertspoonful	of	lemon	juice	;	stir	these	all	together	over	the	fire
和	1	甜点勺	的	柠檬	汁	;	搅拌	这些	全部	一起	超过	这	火

[ʌnˈtɪl] [hæf] [meltid] ,

until	half	melted	,
直到	一半	融化	,

加入1茶匙柠檬汁；将所有材料一起放在火上搅拌，直到半融化。

[teɪk] [ˌaɪ ˈtiː][ɔːf][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][kənˈtɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] ['bʌtər] [ɪz][ɔːl] [dɪˈzɑːlvd] .

take	it	off	the	fire	and	continue	stirring	until	the	butter	is	all	dissolved	.
拿	它	离开	这	火	和	继续	搅拌	直到	这	黄油	是	全部	溶解	.

将锅从火上移开，继续搅拌直至黄油完全溶解。

[stuːd] ['netlz] ([hɑːt])

Stewed	Nettles	(	Hot	)
炖	荨麻	(	热的	)

炖荨麻（辣）

[wɑːʃ] [ðə; ði] [ʃuːts] [ænd; ənd] [jʌŋ] [liːvz] [ʌv; əv] ['netlz] ['veri] ['θɜːrəli] [ɪn] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd]

Wash	the	shoots	and	young	leaves	of	nettles	very	thoroughly	in	slightly	salted
洗	这	芽	和	年轻的	树叶	的	荨麻	非常	彻底	在	轻微地	咸的

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

将荨麻的嫩芽和嫩叶用淡盐水彻底清洗干净。

[draɪ] [wel] [ænd; ənd] [mɪns] ['veri] ['faɪnli] .

dry	well	and	mince	very	finely	.
干燥	出色地	和	剁碎	非常	精细地	.

彻底晾干并剁成极细的末。

[pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn][wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - [tʃɑːpt] ['ʌnjən] , [ə; eɪ]

Put	this	into	a	stewpan	with	1	tablespoonful	of	finely	-	chopped	onion	,	a
放	这	进入	一个	炖锅	和	1	一汤匙	的	精细地	-	切碎	洋葱	,	一个

[səˈspɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

suspicion	of	brown	sugar	,
怀疑	的	棕色的	糖	,

将这些食材放入炖锅中，加入1汤匙切碎的洋葱和少许红糖。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [pɔːr] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər] ,

season	with	pepper	and	salt	to	taste	,	pour	in	a	little	stock	or	water	,
季节	和	胡椒	和	盐	到	品尝	,	倒	在	一个	小的	库存	或者	水	,

根据口味加入胡椒粉和盐调味，倒入少许高汤或水。

[ænd; ənd] [stuː] ['dʒentli][æt; ət][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər][ʌnˈtɪl] [kwaɪt] ['tendər] ;

and	stew	gently	at	the	side	of	the	fire	until	quite	tender	;
和	炖	轻轻地	在	这	边	的	这	火	直到	相当	投标	;

在火边小火慢炖至完全软烂；

[ðen] [mɪks] [tə'geðər] [wʌn][ɑ:z] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [tɪl] ['pɜ:rfɪktli]

then	mix	together	1	oz	.	of	butter	and	1	teaspoonful	of	salt	,	till	perfectly
然后	混合	一起	1	盎司	.	的	黄油	和	1	一茶匙	的	盐	,	直到	完美

[smu:ð] ,

smooth	,
光滑的	,

然后将 1 盎司黄油和 1 茶匙盐混合搅拌至完全顺滑。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðɪs] [tu:; tə][ðə; ði] ['netlz] , [wɪð; wɪθ] ½ [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [θɪk] [kri:m] [ɔ:r] [nu:] [mɪlk]

add	this	to	the	nettles	,	with	½	a	tablespoonful	of	thick	cream	or	new	milk
添加	这	到	这	荨麻	,	和	½	一个	一汤匙	的	厚的	奶油	或者	新的	牛奶

,

,
,

将此加入荨麻中，再加入半汤匙浓奶油或新鲜牛奶。

[stɜ:r][ˌaɪ 'ti:][ɔ:l] [wel] [tə'geðər] [tɪl] [kwaɪt][hɑ:t] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɑ:n]['slaɪsɪz][ʌv; əv][hɑ:t][toʊst] .

stir	it	all	well	together	till	quite	hot	,	and	serve	on	slices	of	hot	toast	.
搅拌	它	全部	出色地	一起	直到	相当	热的	,	和	服务	在	切片	的	热的	吐司	.

将所有食材充分搅拌至滚烫，然后淋在热吐司片上即可食用。

[ɪf] [laɪkt] , [ðə; ði]['ʌnjən] [meɪ] [bi:; bi][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] , [wen] [ðə; ði] ['netlz] [ɑ:r; ər] ['tri:tɪd] [ɪg'zæktli]

If	liked	,	the	onion	may	be	omitted	,	when	the	nettles	are	treated	exactly
如果	喜欢	,	这	洋葱	可能	是	省略	,	什么时候	这	荨麻	是	治疗	确切地

[laɪk] ['spɪnɪtʃ] .

like	spinach	.
喜欢	菠菜	.

如果喜欢，可以省略洋葱，荨麻的处理方法与菠菜完全相同。

[ˌpjʊ'reɪ][ʌv; əv] ['wɔ:tərkres] ([hɑ:t])

Purée	of	Watercress	(	Hot	)
菜泥	的	西洋菜	(	热的	)

西洋菜泥（热）

[wɑ:ʃ] [sʌm; səm] ['wɔ:tərkres] [wel] , ['getɪŋ] [rɪd][ʌv; əv][ɔ:l]['feɪdɪd][ɔ:r] [dɪs'kʌləd] [pɑ:rts] ,

Wash	some	watercress	well	,	getting	rid	of	all	faded	or	discoloured	parts	,
洗	一些	西洋菜	出色地	,	获得	摆脱	的	全部	褪色	或者	变色	部分	,

将西洋菜洗净，去除所有褪色或变色的部分。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'ti:][ɑ:n][ɪn] ['plenti] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔ:ltɪd]['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [bɔɪl][ˌaɪ 'ti:] [tɪl] ['ɔ:lmoʊst]

then	put	it	on	in	plenty	of	boiling	salted	water	,	and	boil	it	till	almost
然后	放	它	在	在	很多	的	沸腾	咸的	水	,	和	熬	它	直到	几乎

[kʊkt] ;

cooked	;
煮熟	;

然后将其放入大量沸腾的盐水中，煮至几乎熟透；

[lɪft][ˌaɪ 'ti:][aʊt] ,

lift	it	out	,
举起	它	出去	,

把它拿出来

[ænd; ənd][dreɪn][ɑ:n][ə; eɪ] [sɪv] [ɔ:r]['kɑ:ləndər][tu:; tə][get][rɪd][ʌv; əv][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔ:tər][æz; əz]

and	drain	on	a	sieve	or	colander	to	get	rid	of	as	much	water	as
和	流走	在	一个	筛	或者	滤器	到	得到	摆脱	的	作为	很多	水	作为

['pɑ:səb(ə)l] . [-]

possible	.	[	17	]
可能的	.	[	-	]

然后用筛子或漏勺沥干水分，尽可能沥干。[17]

['miːnwaɪl] [melt] [ə'baʊt] 1½oz . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ][pæn] , [pʊt][ðə; ði] ['wɔːtərkres] [ɑːn][ɪn] [ðɪs] ,

Meanwhile	melt	about	1½oz	.	of	butter	in	a	pan	,	put	the	watercress	on	in	this	,
同时	熔化	关于	1½oz	.	的	黄油	在	一个	平底锅	,	放	这	西洋菜	在	在	这	,

同时，在平底锅中融化约1.5盎司黄油，放入西洋菜，

['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [ænd; ənd][stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tə'geðər] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][fɔːr; fər]

sprinkle	it	lightly	with	flour	,	and	stir	it	all	together	over	the	fire	for
撒	它	轻轻	和	面粉	,	和	搅拌	它	全部	一起	超过	这	火	为了

[ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ,

about	10	minutes	,
关于	-	分钟	,

轻轻撒上一些面粉，然后在火上翻炒约10分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][ˌtuː'tuː][gils][ʌv; əv] [gʊd] [stɑːk] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] ;

then	add	about	2	gills	of	good	stock	,	season	with	pepper	and	salt	;
然后	添加	关于	2	鳃	的	好的	库存	,	季节	和	胡椒	和	盐	;

然后加入约 2 吉尔的优质高汤，用胡椒和盐调味；

[kʊk] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kən'tɪnjuəsli] ,

cook	it	for	10	minutes	longer	,	stirring	it	continuously	,
厨师	它	为了	-	分钟	更长	,	搅拌	它	持续	,

继续煮10分钟，期间不断搅拌。

[rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] , ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] ['kwɔːrtərd] [hɑːrd] -

rub	it	through	a	sieve	and	serve	very	hot	,	garnished	with	quartered	hard	-
擦	它	通过	一个	筛	和	服务	非常	热的	,	装饰	和	四分	难的	-

[bɔɪld] [egz] , [ænd; ənd][fraɪd] .

boiled	eggs	,	and	fried	croûtons	.
煮沸	鸡蛋	,	和	油煎	烤面包丁	.

用筛子筛一下，趁热食用，配上切成四瓣的煮鸡蛋和炸面包丁。

[stuːd] ['letɪs]

Stewed	Lettuce
炖	莴苣

炖生菜

[triːt] [ɪg'zæktli][æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['priːviəs] ['resəpi] .

Treat	exactly	as	in	the	previous	recipe	.
对待	确切地	作为	在	这	以前的	食谱	.

完全按照上一个食谱中的方法操作。

[ˌpjʊ'reɪ][ʌv; əv]['tɜːrnɪp][tɑːps]

Purée	of	Turnip	Tops
菜泥	的	芜菁	最高额

芜菁叶泥

[proʊ'siːd][æz; əz][fɔːr; fər] ['wɔːtərkres] [ɔːr] ['letɪs] .

Proceed	as	for	watercress	or	lettuce	.
继续	作为	为了	西洋菜	或者	莴苣	.

按照处理西洋菜或生菜的方法进行操作。

['kɑːliflaʊər] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ([hɑːt])

Cauliflower	with	Tomato	Sauce	(	Hot	)
菜花	和	番茄	酱	(	热的	)

番茄酱烤花椰菜（辣）

[kliːn] [ænd; ənd][soʊk][ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ,

Clean	and	soak	the	cauliflower	in	salt	and	water	for	1	hour	,
干净的	和	浸泡	这	菜花	在	盐	和	水	为了	1	小时	,

将花椰菜洗净，用盐水浸泡1小时。

[ðen] [plʌndʒ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [rɪ'tɜːrnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] [tuː; tə][koʊld]['wɔːtər] .

then	plunge	it	into	boiling	water	,	returning	it	again	to	cold	water	.
然后	暴跌	它	进入	沸腾	水	,	返回	它	再次	到	寒冷的	水	.

然后将其浸入沸水中，再放回冷水中。

['æftər] [ðɪs] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] (½ [ɑːz] . [ʌv; əv][sɔːlt][tuː; tə]

After	this	put	it	in	a	pan	of	boiling	water	slightly	salted	(	½	oz	.	of	salt	to
后	这	放	它	在	一个	平底锅	的	沸腾	水	轻微地	咸的	(	½	盎司	.	的	盐	到

[wʌn]['gælən][ʌv; əv]['wɔːtər]) [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl] ['tendər] ,

1	gallon	of	water	)	and	boil	it	until	tender	,
1	加仑	的	水	)	和	熬	它	直到	投标	,

之后将其放入一锅略加盐（1加仑水加½盎司盐）的沸水中煮至软烂。

- [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

20	to	25	minutes	.
-	到	-	分钟	.

20至25分钟。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] [meɪk] ½ [paɪnt][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ][ˌpjʊ'reɪ][baɪ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['resəpi] ,

In	the	meantime	make	½	pint	of	tomato	purée	by	the	following	recipe	,
在	这	与此同时	制作	½	品脱	的	番茄	菜泥	经过	这	下列的	食谱	,

与此同时，按照以下配方制作半品脱番茄泥，

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] [ɪz] [kʊkt] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] , [pɔːr] [ðə; ði][ˌpjʊ'reɪ]

and	when	the	cauliflower	is	cooked	place	it	on	a	hot	dish	,	pour	the	purée
和	什么时候	这	菜花	是	煮熟	地方	它	在	一个	热的	盘子	,	倒	这	菜泥

['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ,

over	it	,
超过	它	,

花椰菜煮熟后，放在热盘中，淋上花椰菜泥。

[sɪft][sʌm; səm] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [braʊn] [krʌmz] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [sɜːrv] . [-]

sift	some	finely	-	grated	brown	crumbs	over	it	and	serve	.	[	18	]
筛	一些	精细地	-	磨碎的	棕色的	面包屑	超过	它	和	服务	.	[	-	]

在上面筛上一些磨碎的棕色面包屑，即可食用。[18]

[tə'meɪtoʊ][ˌpjʊ'reɪ]

Tomato	Purée
番茄	菜泥

番茄泥

[sɪks] ['smɔːlɪʃ] [tə'meɪtoʊz] .

Six	smallish	tomatoes	.
六	略小	西红柿	.

六个个头较小的西红柿。

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz][ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][æn; ən] [ɪ'næmld] ['sɔːspæn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]

Cut	them	into	slices	and	place	them	in	an	enamelled	saucepan	,	add	1
切	他们	进入	切片	和	地方	他们	在	一个	珐琅	平底锅	,	添加	1

[ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

oz	.	of	butter	,
盎司	.	的	黄油	,

将它们切成片，放入搪瓷平底锅中，加入1盎司黄油，

[ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['taɪni] [pɪntʃ] [ʌv; əv]

a	teaspoonful	of	chopped	parsley	,	salt	,	pepper	,	and	a	tiny	pinch	of
一个	一茶匙	的	切碎	香菜	,	盐	,	胡椒	,	和	一个	微小的	捏	的

[kaɪ'en] .

cayenne	.
辣椒	.

一茶匙切碎的欧芹、盐、胡椒粉和一小撮辣椒粉。

[pɔːr] ['oʊvər][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] .
Pour over one pint of stock .
倒 超过 一 品脱 的 库存 .

倒入一品脱高汤。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [kwaɪt][sɔːft] , [ænd; ənd] [ðen] [pæs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv]['æntʃoʊvi]
Boil until quite soft , and then pass through a sieve , add 1 oz . of anchovy
熬 直到 相当 柔软的 , 和 然后 经过 通过 一个 筛 , 添加 1 盎司 . 的 凤尾鱼
['es(ə)ns] ,
essence ,
本质 ,

煮至完全软烂，然后用筛子过滤，加入1盎司凤尾鱼香精。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv]['flaʊər] ['priːviəsli] [mɪkst] [tə'geðər] [ɪn]
thicken with ½ oz . of butter and ½ oz . of flour previously mixed together in
加厚 和 ½ 盎司 . 的 黄油 和 ½ 盎司 . 的 面粉 之前 混合 一起 在
[ə'nʌðər] [pæn][wɪð; wɪθ][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊ]['mɪkstʃər] .
another pan with some of the tomato mixture .
其他 平底锅 和 一些 的 这 番茄 混合物 .

将 ½ 盎司黄油和 ½ 盎司面粉与一些番茄混合物在另一个平底锅中混合均匀，使其变稠。

[stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði] [sɔːs] ['θɪkənz] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .
Stir over the fire until the sauce thickens , and it is then ready for use .
搅拌 超过 这 火 直到 这 酱 增厚 , 和 它 是 然后 准备好 为了 使用 .

在火上不断搅拌，直到酱汁变稠，即可使用。

['kɑːliflaʊər] ['frɪtərz] ([hɑːt])
Cauliflower Fritters (Hot)
菜花 油炸饼 (热的)

辣味炸花椰菜

[breɪk] [ə; eɪ] [kʊkt] ['kɑːliflaʊər] [ʌp]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] , [dɪp] [ðiːz] [ɪn] ['fraɪɪŋ] ['bætər] [tɪl] [wel]
Break a cooked cauliflower up into neat pieces , dip these in frying batter till well
休息 一个 煮熟 菜花 向上 进入 整洁的 件 , 蘸 这些 在 煎炸 连击 直到 出色地
['kʌvərd] ,
covered ,
涵盖 ,

将煮熟的花椰菜掰成小块，蘸上炸糊，直到完全裹满。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .
and fry in boiling fat .
和 炒 在 沸腾 胖的 .

然后放入沸腾的油中煎炸。

[dreɪn] [ðem; ðəm] [wel] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] [ænd; ənd]['kɔːrəlˌlaɪn]
Drain them well , sprinkle with grated Parmesan cheese and coralline
流走 他们 出色地 , 撒 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 和 珊瑚藻
['pepər] .
pepper .
胡椒 .

沥干水分，撒上磨碎的帕玛森奶酪和珊瑚椒。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns][ɑːn][ə; eɪ]['næpkɪn] .
Serve at once on a napkin .
服务 在 一次 在 一个 餐巾 .

立即用餐巾盛出上桌。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [wei] [ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] ['kɑːliflaʊər] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [left]['oʊvər] .
This is an excellent way of serving cauliflower which has been left over .
这 是 一个 出色的 方式 的 服务 菜花 哪个 有 到过 左边 超过 .

这是处理剩余花椰菜的绝佳方法。

['kɑ:liflaʊər] [ˌeɪ 'ju:] ['grætn]
Cauliflower au Gratin
菜花 au 焗烤

焗烤花椰菜

[bɔɪl] [ðə; ði] ['kɑ:liflaʊər] [æz; əz] [bɪ'fɔ:r] , [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] ['faɪərpru:f] [dɪʃ] ,
Boil the cauliflower as before , place it in a fireproof dish ,
熬 这 菜花 作为 前 , 地方 它 在 一个 防火 盘子 ,

将花椰菜按之前的方法煮熟，然后放入耐火容器中。

[pɔ:r] ['oʊvər] [ˌaɪ 'ti:] [æn; ən] ['æmp(ə)l] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] [tʃi:z] [sɔ:s] ,
pour over it an ample quantity of cheese sauce ,
倒 超过 它 一个 充足 数量 的 奶酪 酱 ,

在上面浇上大量的芝士酱，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['greɪtɪd] [tʃi:z] [ænd; ənd] [braʊn] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] [braʊn] [ɑ:n]
sprinkle with grated cheese and brown crumbs and bake until slightly brown on
撒 和 磨碎的 奶酪 和 棕色的 面包屑 和 烤 直到 轻微地 棕色的 在
[ðə; ði] [tɑ:p] .
the top .
这 顶部 .

撒上磨碎的奶酪和面包屑，烘烤至表面略呈棕色。

[fɔ:r; fər] [tʃi:z] [sɔ:s] [si:] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔ:r; fər] [frentʃ] [bi:nz] - [lɑ:] - [di:] [frɔ:'mɑ:ʒ] ([peɪdʒ] -
For cheese sauce see the recipe for French beans à la crême de fromage (page 12
为了 奶酪 酱 看 这 食谱 为了 法语 豆子 - 拉 - 德 奶酪 (页 -
) . [-]
) . [19]
) . [-]

对于奶酪酱，请参阅法式豆子 à la crême de fromage 的食谱（第 12 页）。[19]

['kɑ:liflaʊər] [wɪð; wɪθ] [su:'bi:z] [sɔ:s]
Cauliflower with Soubise Sauce
菜花 和 苏比斯 酱

苏比斯酱花椰菜

[bɔɪl] [ðə; ði] ['kɑ:liflaʊər] , [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['faɪərpru:f] [dɪʃ] .
Boil the cauliflower , place in a fireproof dish .
熬 这 菜花 , 地方 在 一个 防火 盘子 .

将花椰菜煮熟，放入耐火容器中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['delɪkət] ['ʌnjən] [sɔ:s] ([su:'bi:z] [sɔ:s] , [pi:] . -) ,
Cover with delicate onion sauce (Soubise sauce , p . 47) ,
覆盖 和 精美的 洋葱 酱 (苏比斯 酱 , p . -) ,

淋上清淡的洋葱酱（洋葱酱，第 47 页），

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [krʌmz] [ænd; ənd] [meɪk] ['veri] [hɑ:t] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
sprinkle with brown crumbs and make very hot in the oven .
撒 和 棕色的 面包屑 和 制作 非常 热的 在 这 烤箱 .

撒上棕色面包屑，放入烤箱高温烘烤。

['spɪnɪtʃ] ['pættaɪz] ([hɑ:t])
Spinach Patties (Hot)
菠菜 肉饼 (热的)

菠菜饼（辣味）

[teɪk] [wʌn] ['el bi:] . [ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ] [li:vz] , [pɪk] [ænd; ənd] [wɑ:ʃ] [ðem; ðəm] [wel] ,
Take 1 lb . of spinach leaves , pick and wash them well ,
拿 1 磅 . 的 菠菜 树叶 , 挑选 和 洗 他们 出色地 ,

取1磅菠菜叶，采摘并洗净。

[ænd; ənd]['æftər] [ðɪs] [blæntʃ] [ðem; ðəm][baɪ] ['plʌndʒɪŋ] [ðem; ðəm][fɔːr; fər][faɪv][ɔːr][sɪks] ['mɪnɪts] [ɪn]

and	after	this	blanch	them	by	plunging	them	for	5	or	6	minutes	in
和	后	这	焯水	他们	经过	骤降	他们	为了	5	或者	6	分钟	在

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

boiling	water	,
沸腾	水	,

之后将它们放入沸水中焯烫5到6分钟。

[dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [rɪ'muːv] , [pres] , [ænd; ənd] [streɪn] ,

drain	them	and	place	them	in	cold	water	,	remove	,	press	,	and	strain	,
流走	他们	和	地方	他们	在	寒冷的	水	,	消除	,	按	,	和	拉紧	,

沥干水分，放入冷水中，取出，挤压，然后过滤。

[tuː; tə][get][rɪd][ʌv; əv][æz; əz] [mʌtʃ] ['mɔɪstʃər] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

to	get	rid	of	as	much	moisture	as	possible	.
到	得到	摆脱	的	作为	很多	水分	作为	可能的	.

尽可能去除水分。

[tʃɑːp] [ðem; ðəm][ʌp] , [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgər] ,

Chop	them	up	,	place	in	a	stewpan	a	pinch	of	salt	and	sugar	,
劈	他们	向上	,	地方	在	一个	炖锅	一个	捏	的	盐	和	糖	,

将它们切碎，放入炖锅中，加入少许盐和糖。

½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] ¼ [ɑːz] . [ʌv; əv]['flaʊər] ,

½	oz	.	of	butter	and	¼	oz	.	of	flour	,
½	盎司	.	的	黄油	和	¼	盎司	.	的	面粉	,

½盎司黄油和¼盎司面粉，

[ænd; ənd]['æftər] ['stɜːrɪŋ] [ðɪs] [fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] .

and	after	stirring	this	for	a	few	minutes	add	the	spinach	.
和	后	搅拌	这	为了	一个	很少	分钟	添加	这	菠菜	.

搅拌几分钟后，加入菠菜。

[stɜːr][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [stɜːr][fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts]

Stir	for	5	minutes	then	add	¼	pint	of	milk	,	stir	for	a	few	minutes
搅拌	为了	5	分钟	然后	添加	¼	品脱	的	牛奶	,	搅拌	为了	一个	很少	分钟

[lɔːŋgər] ,

longer	,
更长	,

搅拌5分钟后加入1/4品脱牛奶，再搅拌几分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['stedəli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪz]['ɔːlmoʊst][draɪd]

and	then	add	½	pint	of	milk	,	stirring	steadily	until	the	liquid	is	almost	dried
和	然后	添加	½	品脱	的	牛奶	,	搅拌	稳步	直到	这	液体	是	几乎	干燥

[ʌp] .

up	.
向上	.

然后加入半品脱牛奶，不停搅拌，直到液体几乎干透。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [pæs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Remove	from	the	pan	and	pass	through	a	sieve	,
消除	从	这	平底锅	和	经过	通过	一个	筛	,

从锅中取出，过筛。

[ðen] [rɪ'tɜːrn][tuː; tə][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [pæt][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [kiːp] ['veri]

then	return	to	the	fire	and	add	a	small	pat	of	butter	and	keep	very
然后	返回	到	这	火	和	添加	一个	小的	拍	的	黄油	和	保持	非常

[hɑːt] .

hot	.
热的	.

然后放回火上，加入一小块黄油，保持高温。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði][rɪ'kwaɪərd] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['peɪstri] ['pæti] ['keɪsɪz] .

Have	ready	the	required	number	of	pastry	patty	cases	.
有	准备好	这	必需的	数字	的	糕点	肉饼	案例	.

准备好所需数量的馅饼皮。

['kwɪkli] [meɪk] [sʌm; səm] ['bʌtərd] [eg] , [pleɪs] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ɪn] [iːtʃ] [keɪs] ,

Quickly	make	some	buttered	egg	,	place	some	of	the	spinach	in	each	case	,
迅速地	制作	一些	涂黄油的	蛋	,	地方	一些	的	这	菠菜	在	每个	案件	,

快速煎几个黄油鸡蛋，在每个蛋壳里放一些菠菜，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtərd] [eg] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] ['veri] [hɑːt] .

with	a	spoonful	of	buttered	egg	on	the	top	,	and	serve	at	once	very	hot	.
和	一个	一勺	的	涂黄油的	蛋	在	这	顶部	,	和	服务	在	一次	非常	热的	.

在上面放一勺黄油煎蛋，趁热立即食用。

['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊz] ([hɑːt])

Spinach	and	Tomatoes	(	Hot	)
菠菜	和	西红柿	(	热的	)

菠菜番茄（辣味）

[prɪ'per] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] . [-]

Prepare	the	spinach	as	in	the	preceding	recipe	.	[	20	]
准备	这	菠菜	作为	在	这	前	食谱	.	[	-	]

按照前面的食谱准备菠菜。[20]

[beɪk] [sɪks] [smɔːl] [tə'meɪtoʊz] ['kerfəli] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn] [iːtʃ] .

Bake	six	small	tomatoes	carefully	in	the	oven	with	a	piece	of	butter	on	each	.
烤	六	小的	西红柿	小心	在	这	烤箱	和	一个	片	的	黄油	在	每个	.

将六个小番茄小心地放入烤箱烘烤，每个番茄上放一小块黄油。

[wen] ['redi] [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv][ə; eɪ]['bɔːrdər] ,

When	ready	arrange	the	spinach	in	a	dish	in	the	form	of	a	border	,
什么时候	准备好	安排	这	菠菜	在	一个	盘子	在	这	形式	的	一个	边界	,

准备好后，将菠菜摆放在盘子上，呈花边状。

[pleɪs] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ɪn][ðə; ði]['sentər][ænd; ənd] [sɜːrv] .

place	the	tomatoes	in	the	centre	and	serve	.
地方	这	西红柿	在	这	中心	和	服务	.

将番茄放在中间即可食用。

- (['spɪnɪtʃ]) - [lɑː] - ([hɑːt])

Épinards	(	Spinach	)	à	la	Crême	(	Hot	)
-	(	菠菜	)	-	拉	-	(	热的	)

Épinards（菠菜）à la Crême（热）

[wɑːʃ] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ɪn][sɪks][ɔːr]['sev(ə)n]['wɔːtərz] , [soʊ][æz; əz][tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪts] ['biːɪŋ] ['grɪti] ;

Wash	the	spinach	in	six	or	seven	waters	,	so	as	to	prevent	its	being	gritty	;
洗	这	菠菜	在	六	或者	七	水	,	所以	作为	到	防止	它是	存在	粗粝的	;

将菠菜用六七遍水冲洗，以免菠菜里有沙粒；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtər][ænd; ənd][sɔːlt] ;

put	it	in	a	saucepan	on	the	fire	,	with	a	very	little	water	and	salt	;
放	它	在	一个	平底锅	在	这	火	,	和	一个	非常	小的	水	和	盐	;

把它放在火上的平底锅里，加少量水和盐；

[wen] [dʌn] [streɪn] ['veri] [draɪ][ænd; ənd] [tʃɑːp] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ['veri] [faɪn] .

when	done	strain	very	dry	and	chop	it	up	very	fine	.
什么时候	完毕	拉紧	非常	干燥	和	劈	它	向上	非常	美好的	.

煮好后沥干水分，然后切成细末。

[wɔːrm] [ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn] , [pʊt][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ɪn] ,

Warm	2	oz	.	of	butter	in	a	stewpan	,	put	the	spinach	in	,
温暖的	2	盎司	.	的	黄油	在	一个	炖锅	,	放	这	菠菜	在	,

在炖锅里加热2盎司黄油，放入菠菜，

[stɜːr] [tɪl] [ðə; ði] ['mɔɪstʃər] [kwaɪt] [i'væpəreits] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,

stir	**till**	**the**	**moisture**	**quite**	**evaporates**	**,**	**then**	**add**	**a**	**very**	**little**	**salt**	**,**
搅拌	直到	这	水分	相当	蒸发	,	然后	添加	一个	非常	小的	盐	,

搅拌至水分完全蒸发，然后加入少量盐。

[ə; eɪ]['taɪni] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ([ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [ɪf] [laɪkt]) , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

a	**tiny**	**pinch**	**of**	**sugar**	**(**	**a**	**very**	**little**	**nutmeg**	**,**	**if**	**liked**	**)**	**,**	**a**	**pinch**	**of**	**flour**	**,**
一个	微小的	捏	的	糖	(	一个	非常	小的	肉豆蔻	,	如果	喜欢	)	,	一个	捏	的	面粉	,

一小撮糖（如果喜欢的话，可以加一点点肉豆蔻），一小撮面粉，

[ænd; ənd][wʌn][lɑːrdʒ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][let][ðə; ði] [hoʊl] ['sɪmər] [fɔːr; fər][ə; eɪ]

and	**1**	**large**	**tablespoonful**	**of**	**cream**	**,**	**and**	**let**	**the**	**whole**	**simmer**	**for**	**a**
和	1	大的	一汤匙	的	奶油	,	和	让	这	所有的	煨	为了	一个

['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

quarter	**of**	**an**	**hour**	**.**
四分之一	的	一个	小时	.

加入 1 大勺奶油，然后小火慢炖 15 分钟。

[ðen] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [kiːp] [hɑːt] .

Then	**put**	**through**	**a**	**sieve**	**and**	**keep**	**hot**	**.**
然后	放	通过	一个	筛	和	保持	热的	.

然后过筛并保温。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] , [fraɪ][ɪn][fæt][sʌm; səm] [bred] [kʌt]['ɪntuː]['fɪŋgərz] , [ə'baʊt] 2½ [ɪn] .

In	**the**	**meantime**	**,**	**fry**	**in**	**fat**	**some**	**bread**	**cut**	**into**	**fingers**	**,**	**about**	**2½**	**in**	**.**
在	这	与此同时	,	炒	在	胖的	一些	面包	切	进入	手指	,	关于	2½	在	.

与此同时，用油煎一些切成条状的面包，每条约 2½ 英寸长。

[lɔːŋ] [ænd; ənd] ½ [ɪn] .

long	**and**	**½**	**in**	**.**
长的	和	½	在	.

长 ½ 英寸。

[skwer] , [ænd; ənd][plænt][ðem; ðəm][ɪn]['lɪt(ə)l]['roʊz; 'raʊz][ɔːl]['oʊvər][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [wen] [dɪʃt] .

square	**,**	**and**	**plant**	**them**	**in**	**little**	**rows**	**all**	**over**	**the**	**spinach**	**when**	**dished**	**.**
正方形	,	和	植物	他们	在	小的	行	全部	超过	这	菠菜	什么时候	盘	.

将菠菜切成方块，盛盘后，将它们以小行的方式种在菠菜上。

['spɪnɪtʃ] [kʊkt] [ðʌs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['dɪfrənt] ['mætər] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['strɪŋi]

Spinach	**cooked**	**thus**	**is**	**delicious**	**and**	**a**	**very**	**different**	**matter**	**from**	**the**	**stringy**
菠菜	煮熟	因此	是	可口的	和	一个	非常	不同的	事情	从	这	细丝

[griːn] [mæs] ['dʒen(ə)rəli] [sɜːrvd] .

green	**mass**	**generally**	**served**	**.**
绿色的	大量的	一般来说	服务	.

这样煮熟的菠菜味道鲜美，与通常食用的那种纤维状的绿色菠菜截然不同。

['tɜːrnɪp][tɑːps] - [lɑː] -

Turnip	**Tops**	**à**	**la**	**Crême**
芜菁	最高额	-	拉	-

奶油萝卜缨

[kʊk] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['priːviəs] ['resəpi][fɔːr; fər] ['spɪnɪtʃ] .

Cook	**as**	**in**	**the**	**previous**	**recipe**	**for**	**spinach**	**.**
厨师	作为	在	这	以前的	食谱	为了	菠菜	.

按照之前菠菜的烹饪方法烹制。

['ɔːlmoʊst]['eni] [griːnz] , [ɪn'kluːdɪŋ] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] ['brʌslz] - [spraʊts] , [ɑːr; ər] ['eksələnt] [wen]

Almost	**any**	**greens**	**,**	**including**	**cabbage**	**and**	**Brussels**	**-**	**sprouts**	**,**	**are**	**excellent**	**when**
几乎	任何	青菜	,	包括	卷心菜	和	布鲁塞尔	-	芽苗菜	,	是	出色的	什么时候

[sɜːrvd] [ðʌs] . [-]

served	**thus**	**.**	**[**	**21**	**]**
服务	因此	.	[	-	]

几乎所有绿叶蔬菜，包括卷心菜和抱子甘蓝，这样烹饪都非常美味。[21]

[ə'spærəgəs] .
Asparagus **.**
芦笋 .

芦笋。

[ə'spærəgəs] [ɪz] ['riːəli] ['ɔːlmoʊst] [æt; ət] [ɪts] [best] [sɜːrvd] [pleɪn] [bɔɪld] [wɪð; wɪθ] [ɔɪld] ['bʌtər] ;
Asparagus **is** **really** **almost** **at** **its** **best** **served** **plain** **boiled** **with** **oiled** **butter** **;**
芦笋 是 真的 几乎 在 它是最好的 服务 清楚的 煮沸 和 涂油 黄油 ;

芦笋最好的吃法其实就是用油和黄油水煮;

[bʌt; bət] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [fɜːrst] [kʌmz] [ɪn] , [ðə; ði] [bɪg] [kaɪnd] , [wɪtʃ] [ɪz] [best] [fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] , [ɪz] ['ræðər]
but **when** **it** **first** **comes** **in** **,** **the** **big** **kind** **,** **which** **is** **best** **for** **boiling** **,** **is** **rather**
但 什么时候 它 第一的 来 在 , 这 大的 种类 , 哪个 是 最好的 为了 沸腾 , 是 相当
[ɪk'spensɪv] ,
expensive **,**
昂贵的 ,

但刚上市时，那种最适合煮沸的大号土豆价格比较贵。

[ænd; ənd] [fjuː] ['piːp(ə)l] [siːm] [tuː; tə] [noʊ] [haʊ] [gʊd] [ðə; ði] [mɔːr] " ['græˌslaɪk] " [kaɪnd] [ɪz] [ɪf] ['triːtɪd]
and **few** **people** **seem** **to** **know** **how** **good** **the** **more** **"** **grasslike** **"** **kind** **is** **if** **treated**
和 很少 人们 似乎 到 知道 如何 好的 这 更多的 " 草状 " 种类 是 如果 治疗
['prɑːpərli] .
properly **.**
适当地 .

很少有人知道，如果照料得当，那种更像"草"的品种有多么好。

[bɔɪld] [ə'spærəgəs] ([hɑːt])
Boiled **Asparagus** **(** **Hot** **)**
煮沸 芦笋 (热的)

煮芦笋（辣）

[ɔːl'ðoʊ] ['evri] [wʌn] [wɪl] [æt; ət] [wʌns] [seɪ] [ðeɪ] [noʊ] [haʊ] [ə'spærəgəs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔɪld] ,
Although **every** **one** **will** **at** **once** **say** **they** **know** **how** **asparagus** **should** **be** **boiled** **,**
虽然 每一个 一 将要 在 一次 说 他们 知道 如何 芦笋 应该 是 煮沸 ,

虽然每个人都会立刻说他们知道芦笋应该怎么煮，

[jet] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] ['meləŋkɑːli] [fækt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɑːt] [baɪ] ['eni] [miːnz] [æn; ən] [ɪn'veriəb(ə)l] [ruːl] [tuː; tə]
yet **it** **is** **a** **melancholy** **fact** **that** **it** **is** **not** **by** **any** **means** **an** **invariable** **rule** **to**
然而 它 是 一个 忧郁 事实 那 它 是 不是 经过 任何 方法 一个 不变的 规则 到
[faɪnd] [ðɪs] ['vedʒtəb(ə)l] ['prɑːpərli] ['triːtɪd] .
find **this** **vegetable** **properly** **treated** **.**
寻找 这 蔬菜 适当地 治疗 .

然而，令人遗憾的是，这种蔬菜并非总能得到妥善处理。

[ɪf] , [haʊ'evər] , [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] [ɑːr; ər] ['kærid] [aʊt] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪz] ['sɜːrt(ə)nli] [wɜːrθ]
If **,** **however** **,** **the** **following** **directions** **are** **carried** **out** **the** **result** **is** **certainly** **worth**
如果 , 然而 , 这 下列的 方向 是 携带 出去 这 结果 是 当然 值得
[ðə; ði] ['lɪt(ə)l] ['ekstrə] ['trʌb(ə)l] .
the **little** **extra** **trouble** **.**
这 小的 额外的 麻烦 .

但是，如果按照以下步骤操作，结果绝对值得付出这点额外的努力。

[kʌt] [ðə; ði] [stɔːks] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['bʌnd(ə)l] [ʌv; əv] [freʃ] [ə'spærəgəs] ['iːvnli] [ænd; ənd] [taɪ] [ðem; ðəm] [ʌp] ['ɪntuː]
Cut **the** **stalks** **of** **a** **bundle** **of** **fresh** **asparagus** **evenly** **and** **tie** **them** **up** **into**
切 这 茎 的 一个 捆 的 新鲜的 芦笋 均匀地 和 领带 他们 向上 进入
[ə; eɪ] [bʌntʃ] ,
a **bunch** **,**
一个 束 ,

将一捆新鲜芦笋的茎秆均匀地切段，然后捆成一束。

[pʊt][ðem; ðəm] ['ʌpraɪt] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][dʒʌst][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][ðem; ðəm]

put	**them**	**upright**	**into**	**a**	**pan**	**just**	**large**	**enough**	**to**	**hold**	**them**
放	他们	直立	进入	一个	平底锅	只是	大的	足够的	到	抓住	他们

['kʌmftəbliˌ'kʌmfərtəbli][ænd; ənd][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][tuː; tə] [wɪ'ðɪn] [ə'baʊt][θriː][ɪn] .

comfortably	**and**	**with**	**boiling**	**water**	**to**	**within**	**about**	**3**	**in**	**.**
舒适地	和	和	沸腾	水	到	之内	关于	3	在	.

将它们直立放入一个大小合适的锅中，锅的大小刚好可以舒适地盛放它们，并倒入沸水，水面高度距离锅底约 3 英寸。

[ʌv; əv][ðə; ði][tɑːps] .

of	**the**	**tops**	**.**
的	这	最高额	.

顶部。

[kiːp] [ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][fɔːr; fər][frʌm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ðen] [lɪft][ðem; ðəm][aʊt] ,

Keep	**them**	**on**	**the**	**fire**	**for**	**from**	**30**	**to**	**40**	**minutes**	**,**	**then**	**lift**	**them**	**out**	**,**
保持	他们	在	这	火	为了	从	-	到	-	分钟	,	然后	举起	他们	出去	,

将它们放在火上烤30到40分钟，然后取出。

[dreɪn] [wel] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [strɪŋ] , [ænd; ənd] [dɪʃ] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] ['niːtli] ['foʊldɪd]['næpkɪn][ɔːr]

drain	**well**	**,**	**remove**	**the**	**string**	**,**	**and**	**dish**	**them**	**on**	**a**	**neatly**	**folded**	**napkin**	**or**
流走	出色地	,	消除	这	细绳	,	和	盘子	他们	在	一个	整齐地	折叠	餐巾	或者

[skwer] [ʌv; əv] [toʊst] .

square	**of**	**toast**	**.**
正方形	的	吐司	.

沥干水分，去掉绳子，然后盛在叠好的餐巾纸或烤面包片上。

['triːtɪd] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] , [ðə; ði] ['hedz] [ɑːr; ər][nɑːt][soʊ][ept][tuː; tə] [kʌm] [ɔːf] ,

Treated	**in**	**this**	**way**	**,**	**the**	**heads**	**are**	**not**	**so**	**apt**	**to**	**come**	**off**	**,**
治疗	在	这	方式	,	这	头部	是	不是	所以	易于	到	来	离开	,

这样处理的话，头部就不容易脱落了。

[ænd; ənd][ðə; ði] [stɔːks] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['biːɪŋ] [tʌf] , [ɑːr; ər][kwaɪt]['tendər][ænd; ənd] ['iːtəbl] .

and	**the**	**stalks**	**,**	**instead**	**of**	**being**	**tough**	**,**	**are**	**quite**	**tender**	**and**	**eatable**	**.**
和	这	茎	,	反而	的	存在	艰难的	,	是	相当	投标	和	可食用	.

而且茎秆不硬，反而很嫩，可以食用。

['eksələnt] [ə'spærəgəs] ['kʊkəz] [ɑːr; ər] [naʊ] [meɪd] ,

Excellent	**asparagus**	**cookers**	**are**	**now**	**made**	**,**
出色的	芦笋	炊具	是	现在	制成	,

现在市面上已经生产出了非常好的芦笋烹饪器。

[bʌt; bət] [ɪf] [wʌn][ʌv; əv] [ðiːz] [ɪz][nɑːt][tuː; tə][hænd][ɪts] [læk] [wɪl] [nɑːt][biː; bi][felt] [ɪf] [ðə; ði] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz]

but	**if**	**one**	**of**	**these**	**is**	**not**	**to**	**hand**	**its**	**lack**	**will**	**not**	**be**	**felt**	**if**	**the**	**instructions**
但	如果	一	的	这些	是	不是	到	手	它是	缺少	将要	不是	是	毛毡	如果	这	指示

[-]
[22]
[-]

但是，如果其中之一不在手边，只要遵循指示[22]，就不会感到缺少它。

[ɔːl'redi] ['gɪv(ə)n][ɑːr; ər] [əb'zɜːrvd] .

already	**given**	**are**	**observed**	**.**
已经	给定	是	观察到	.

已观察到的现象。

[ə'spærəgəs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ]

Asparagus	**should**	**be**	**served**	**with**
芦笋	应该	是	服务	和

芦笋应与.....一起食用

[pleɪn] [ɔɪld] ['bʌtər] , [ɔːr] ['bəː] ['fɔnduː] ,

Plain	**Oiled**	**Butter**	**,**	**or**	**Beurre**	**Fondu**	**,**
清楚的	涂油	黄油	,	或者	黄油	丰杜	,

纯油黄油，或 Beurre Fondu，

[wɪtʃ] [ɪz] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

which	is	made	as	follows	:
哪个	是	制成	作为	跟随	:

其制作方法如下:

— [pʊt] [ˌtuː'tuː] [ɑːz] . [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

—	Put	2	oz	.	of	fresh	butter	into	a	pan	with	1	saltspoonful	of	salt	,
—	放	2	盎司	.	的	新鲜的	黄油	进入	一个	平底锅	和	1	一勺盐	的	盐	,

—将2盎司新鲜黄油和1勺盐放入平底锅中,

½ [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] , [ænd; ənd] ½ [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ;

½	a	saltspoonful	of	pepper	,	and	½	a	tablespoonful	of	lemon	juice	;
½	一个	一勺盐	的	胡椒	,	和	½	一个	一汤匙	的	柠檬	汁	;

半勺盐和半汤匙柠檬汁;

[stɜːr] [ðɪs] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kliːn] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [tɪl] [ðə; ði] ['bʌtər] [hæz; həz] ['ræðər]

stir	this	over	the	fire	with	a	clean	wooden	spoon	till	the	butter	has	rather
搅拌	这	超过	这	火	和	一个	干净的	木制的	勺子	直到	这	黄油	有	相当

[mɔːr] [ðæn; ðən] [hæf] [meltid] ;

more	than	half	melted	;
更多的	比	一半	融化	;

用干净的木勺在火上搅拌,直到黄油融化过半;

[ðen] [lɪft] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] [ðə; ði] ['faɪər] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [ðə; ði] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪz] [ɪn'taɪərli]

then	lift	it	off	the	fire	,	and	continue	the	stirring	until	the	butter	is	entirely
然后	举起	它	离开	这	火	,	和	继续	这	搅拌	直到	这	黄油	是	完全

[meltid] ,

melted	,
融化	,

然后将其从火上移开,继续搅拌直至黄油完全融化。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['kriːmi] [teɪst] , [kwaɪt] ['dɪfrənt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ɔːrd(ə)neri] [ɔɪld]

when	it	will	have	a	creamy	taste	,	quite	different	from	the	ordinary	oiled
什么时候	它	将要	有	一个	奶油状	品尝	,	相当	不同的	从	这	普通的	涂油

['bʌtər] .

butter	.
黄油	.

它会有一种奶油般的口感,与普通的油性黄油截然不同。

[ə'spærəgəs] [ˌeɪ 'juː] [ʒuːˌdʒuːs] ([hɑːt])

Asparagus	au	Jus	(	Hot	)
芦笋	au	果汁	(	热的	)

芦笋肉汁(辣)

[kʌt] [ðə; ði] [jʌŋ] , [griːn] , [smɔːl] [ə'spærəgəs] [daɪ'ægənəli] ['ɪntuː] ['iːkwəl] [leŋθs] ([laɪk] [frentʃ] [biːnz])

Cut	the	young	,	green	,	small	asparagus	diagonally	into	equal	lengths	(	like	French	beans	)
切	这	年轻的	,	绿色的	,	小的	芦笋	对角线	进入	平等的	长度	(	喜欢	法语	豆子	)

,

,

,

将嫩绿的小芦笋斜切成等长段(像四季豆一样),

[ænd; ənd] [tɔːs] [ðiːz] ['laɪtli] [ɪn] ['beɪkən] [fæt] ; [wen] ['slaɪtli] [k'rɪspt] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [waɪt]

and	toss	these	lightly	in	bacon	fat	;	when	slightly	crisped	,	season	with	white
和	折腾	这些	轻轻	在	熏肉	胖的	;	什么时候	轻微地	酥脆	,	季节	和	白色的

['pepər] ,

pepper	,
胡椒	,

将这些食材轻轻拌入培根油中;略微煎脆后,撒上白胡椒粉调味。

[sɔ:lt] , [mɪnst] ['pɑ:rsli] , [ænd; ənd] ['tʃɜ:rvɪl] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɑ:k] ; ['sɪmər] ['dʒentli] [tɪl]
salt , minced parsley , and chervil , and add a little stock ; simmer gently till
盐 , 剁碎 香菜 , 和 细叶芹 , 和 添加 一个 小的 库存 ; 煨 轻轻地 直到
[kʊkt] .
cooked .
煮熟 .

加入盐、切碎的欧芹和细叶芹，再加一点高汤；小火慢炖至熟透。

[naʊ] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɔ:r][soʊ][ʌv; əv] [gʊd] [bi:f] [ɔ:r]['mʌt(ə)n]['greɪvi] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
Now add a spoonful or so of good beef or mutton gravy , and serve .
现在 添加 一个 一勺 或者 所以 的 好的 牛肉 或者 羊肉 肉汁 , 和 服务 .

现在加入一勺左右的优质牛肉或羊肉肉汁，即可享用。

[ðə; ði] [greɪt] ['si:krət][ʌv; əv] [ðɪs] [dɪʃ] [ɪz]['oʊnli][tu:; tə][pʊt][ɪn] [ɪ'nʌf] [stɑ:k] [ɪn][ðə; ði][fɜ:rst] ['ɪnstəns]
The great secret of this dish is only to put in enough stock in the first instance
这 伟大的 秘密 的 这 盘子 是 仅有的 到 放 在 足够的 库存 在 这 第一的 实例
[tu:; tə] [kʊk] [ðə; ði][ə'spærəgəs] ,
to cook the asparagus ,
到 厨师 这 芦笋 ,

这道菜的秘诀在于一开始只放入足够的汤汁来煮熟芦笋。

[fɔ:r; fər][ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][ɔ:l][bi:; bi] [əb'zɔ:rbd] [baɪ][ðə; ði][taɪm][ju:; jʊ][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['greɪvi] .
for it should all be absorbed by the time you add the gravy .
为了 它 应该 全部 是 吸收 经过 这 时间 你 添加 这 肉汁 .

因为在你加入肉汁之前，所有水分都应该已经被吸收了。

[ə'spærəgəs] [spru:] - [lɑ:] ['pɑ:mpədɔ:r] ([hɑ:t])
Asparagus Sprue à la Pompadour (Hot)
芦笋 浇口 - 拉 蓬巴杜 (热的)

蓬巴杜芦笋（热）

[sti:m] [ðə; ði] [spru:] , [ɔ:r] [smɔ:l] [ə'spærəgəs] , [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [-]
Steam the sprue , or small asparagus , in boiling [23]
蒸汽 这 浇口 , 或者 小的 芦笋 , 在 沸腾 [-]

将嫩芦笋（或称小芦笋）在沸水中蒸熟[23]

['sɔ:ltɪd]['wɔ:tər] ([si:] [pi:] . -) , [kʌt]['ɪntu:] [leŋθs] [æz; əz] [ə'bʌv] ,
salted water (see p . 21) , cut into lengths as above ,
咸的 水 (看 p . -) , 切 进入 长度 作为 多于 ,

将盐水（见第21页）切成如上所述的长度，

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][draɪ][ɪn][ə; eɪ] [wel] - ['hi:tɪd] ['næpkɪn] , [ɪn][ə; eɪ][wɔ:rm] [pleɪs] , [tu:; tə] [ki:p] [hɑ:t]
and let them dry in a well - heated napkin , in a warm place , to keep hot
和 让 他们 干燥 在 一个 出色地 - 加热 餐巾 , 在 一个 温暖的 地方 , 到 保持 热的
.
:
.

然后将它们放在温暖的地方，用加热过的餐巾纸包好，晾干，以保持温度。

['mi:nwaɪl] [stɜ:r] [tə'geðər] [sʌm; səm] [freʃ] ['bʌtər] , [ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn][ɔ:r] [mɔ:r] [egz] ,
Meanwhile stir together some fresh butter , the yolk of 1 or more eggs ,
同时 搅拌 一起 一些 新鲜的 黄油 , 这 蛋黄 的 1 或者 更多的 鸡蛋 ,

同时，将一些新鲜黄油、1个或多个鸡蛋的蛋黄搅拌在一起，

[ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [ə; eɪ] [dʌst] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ænd; ənd][sʌm; səm] ['freʃli] - [graʊnd] [blæk]
a spoonful of vinegar , a dust of salt , and some freshly - ground black
一个 一勺 的 醋 , 一个 灰尘 的 盐 , 和 一些 新鲜的 - 地面 黑色的
['pepər] ;
pepper ;
胡椒 ;

一勺醋，少许盐，以及一些现磨黑胡椒；

[stænd][ðə; ði][pæn] [kən'teɪnɪŋ] [ðɪs] [ɪn] [ə'nʌðər] [pæn][hæf] - [fʊl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

stand	the	pan	containing	this	in	another	pan	half	-	full	of	boiling	water	,
站立	这	平底锅	包含	这	在	其他	平底锅	一半	-	满的	的	沸腾	水	,

将盛有此物的平底锅放入另一个装有半锅沸水的平底锅中。

[ænd; ənd][stɜːr][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] ['θɜːrəli] ['blendɪd] .

and	stir	it	over	the	fire	till	thoroughly	blended	.
和	搅拌	它	超过	这	火	直到	彻底	混合	.

在火上搅拌至完全混合。

[pleɪs] [ðə; ði][ə'spærəgəs][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] , [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Place	the	asparagus	in	the	dish	,	pour	the	sauce	over	it	,	and	serve	.
地方	这	芦笋	在	这	盘子	,	倒	这	酱	超过	它	,	和	服务	.

将芦笋放入盘中，淋上酱汁，即可食用。

[aɪst] [ə'spærəgəs]

Iced	Asparagus
冰镇	芦笋

冰镇芦笋

[fɔːr; fər] [ðɪs] [ðə; ði][lɑːrdʒ][ə'spærəgəs][ɪz][rɪ'kwaɪərd] .

For	this	the	large	asparagus	is	required	.
为了	这	这	大的	芦笋	是	必需的	.

为此需要用到个头较大的芦笋。

[wen] [kʊkt] [leɪ] [ɑːn][aɪs][ɔːr] [kiːp] [ɪn][æn; ən][aɪs] [keɪv] .

When	cooked	lay	on	ice	or	keep	in	an	ice	cave	.
什么时候	煮熟	躺	在	冰	或者	保持	在	一个	冰	洞穴	.

煮熟后放在冰上或冰洞里保存。

[sɜːrv] [ɪn][æn; ən]['ɑːn.treɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][hænd] ['veri] [koʊld] ['meɪəneɪz] [sɔːs] . [-]

Serve	in	an	entrée	dish	and	hand	very	cold	mayonnaise	sauce	.	[	24	]
服务	在	一个	主菜	盘子	和	手	非常	寒冷的	蛋黄酱	酱	.	[	-	]

盛于主菜盘中，佐以冰凉的蛋黄酱。[24]

['tʃæptər] [iː]

CHAPTER	II
章	二

第二章

['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz]

VEGETABLE	DISHES
蔬菜	菜肴

蔬菜菜肴

([kən'tɪnjuːd])

(	Continued	)
(	持续	)

（持续）

[pə'tetoz]

Potatoes
土豆

土豆

[ə; eɪ] ['feɪvərɪt] ['kɪtʃɪn] [ˌsuːpər'stɪʃ(ə)n][ɪz] [ðæt] [wɪtʃ] [fə'bidz] [ðə; ði][juːz][ʌv; əv][left] - ['oʊvər] [pə'tetoz]

A	favourite	kitchen	superstition	is	that	which	forbids	the	use	of	left	-	over	potatoes
一个	最喜欢的	厨房	迷信	是	那	哪个	禁止	这	使用	的	左边	-	超过	土豆

.

:

.

厨房里流传甚广的一个迷信是禁止使用剩土豆。

[fɔːr; fər] ['meni] ['dɪʃɪz] [kʊkt] [pə'teɪtoʊ][ɪz][rɪ'kwaɪərd] .

For	many	dishes	cooked	potato	is	required	.
为了	许多	菜肴	煮熟	土豆	是	必需的	.

许多菜肴都需要用到煮熟的土豆。

[waɪ] [ðen] [kʊk] [freʃ] [pə'tetoz] [fɔːr; fər][ðə; ðɪ] ['pɜːrpəs] [ænd; ənd] [ˌðer'baɪ] [weɪst] [taɪm][ænd; ənd]

Why	then	cook	fresh	potatoes	for	the	purpose	and	thereby	waste	time	and
为什么	然后	厨师	新鲜的	土豆	为了	这	目的	和	从而	浪费	时间	和

['mʌni] ?

money	?
钱	?

那么，为什么还要特意烹煮新鲜土豆，从而浪费时间和金钱呢?

[ðə; ðɪ]['sensəb(ə)l] [kʊk] [kiːps] [ɔːl] [left] - ['oʊvər][pə'teɪtoʊ] ,

The	sensible	cook	keeps	all	left	-	over	potato	,
这	明智的	厨师	保持	全部	左边	-	超过	土豆	,

明智的厨师会把剩下的土豆都留下来。

[ænd; ənd] [meɪks] [juːz][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɪn][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [weɪz] [hɪr] [dɪ'skraɪbd] .

and	makes	use	of	it	in	some	of	the	ways	here	described	.
和	制作	使用	的	它	在	一些	的	这	方式	这里	描述	.

并以本文所述的某些方式加以利用。

[pə'teɪtoʊ] [krəu'kets] ([hɑːt])

Potato	Croquettes	(	Hot	)
土豆	炸丸子	(	热的	)

土豆丸子（辣味）

[teɪk] [wʌn]['el biː] . [ʌv; əv][koʊld] [kʊkt] [pə'teɪtoʊ][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər] .

Take	1	lb	.	of	cold	cooked	potato	and	place	in	a	mortar	.
拿	1	磅	.	的	寒冷的	煮熟	土豆	和	地方	在	一个	砂浆	.

取1磅冷熟土豆放入研钵中。

[mæʃ] [ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl][ɔːl][ðə; ðɪ] [lʌmps] [hæv; həv] ['dɪsə'pɪrd] ,

Mash	it	until	all	the	lumps	have	disappeared	,
捣碎	它	直到	全部	这	肿块	有	消失	,

捣碎至所有结块消失为止。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][pæt][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk][ɔːr] [kriːm] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ðɪ][pə'teɪtoʊ][sɔːft] ,

add	a	pat	of	butter	and	enough	milk	or	cream	to	make	the	potato	soft	,
添加	一个	拍	的	黄油	和	足够的	牛奶	或者	奶油	到	制作	这	土豆	柔软的	,

加入一小块黄油和足够的牛奶或奶油，使土豆变软。

[ænd; ənd][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tuː; tə][fɔːrm]['ɪntuː][bɔːlz] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

and	of	the	right	consistency	to	form	into	balls	,	add	a	tablespoonful	of
和	的	这	正确的	一致性	到	形式	进入	球	,	添加	一个	一汤匙	的

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,

chopped	parsley	,
切碎	香菜	,

搅拌至浓稠度适宜，可以揉成球状后，加入一汤匙切碎的欧芹。

[ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] [-]

a	very	small	[	25	]
一个	非常	小的	[	-	]

非常小[25]

['kwɑːntəti][ʌv; əv] [tʃaɪvz] ([ɪf] [laɪkt]) , [mɪks] [wel] [ænd; ənd][fɔːrm]['ɪntuː] [bɔːlz] .

quantity	of	chives	(	if	liked	)	,	mix	well	and	form	into	balls	.
数量	的	细香葱	(	如果	喜欢	)	,	混合	出色地	和	形式	进入	球	.

加入适量细香葱（可选），搅拌均匀，揉成球状。

[koʊt] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [eg] , [roʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] ['bredkrʌmz] , [fraɪ] [ə; eɪ] ['goʊldən]

Coat	**them**	**with**	**egg**	**,**	**roll**	**them**	**in**	**finely**	**-**	**grated**	**breadcrumbs**	**,**	**fry**	**a**	**golden**
外套	他们	和	蛋	,	卷	他们	在	精细地	-	磨碎的	面包屑	,	炒	一个	金的

[braʊn] , [dreɪn] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

brown	**,**	**drain**	**and**	**serve**	**.**
棕色的	,	流走	和	服务	.

裹上蛋液，滚上细磨面包屑，炸至金黄色，沥干油即可食用。

[pə'tetoz] - [lɑː] - ([hɑːt])

Potatoes	**à**	**la**	**Crême**	**(**	**Hot**	**)**
土豆	-	拉	-	(	热的	)

奶油土豆（热）

['hævɪŋ] [wɑːʃt] [ænd; ənd] [piːld] [ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [pə'tetoz] [rɪ'kwaɪərd] ,

Having	**washed**	**and**	**peeled**	**the**	**number**	**of**	**potatoes**	**required**	**,**
拥有	洗过	和	去皮	这	数字	的	土豆	必需的	,

将所需数量的土豆洗净削皮后，

[kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [æz; əz] [mʌtʃ] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .

cut	**them**	**into**	**very**	**thin**	**slices**	**and**	**as**	**much**	**the**	**same**	**size**	**as**	**possible**	**.**
切	他们	进入	非常	薄的	切片	和	作为	很多	这	相同的	尺寸	作为	可能的	.

将它们切成非常薄的片，并尽量切成大小一致的片。

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər] ,

Place	**them**	**in**	**cold**	**water**	**for**	**½**	**hour**	**,**
地方	他们	在	寒冷的	水	为了	½	小时	,

将它们放入冷水中浸泡半小时。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [draɪ] [ɑːn] [ə; eɪ] [sɔːft] [kliːn] [klɔːθ] .

then	**drain**	**them**	**and**	**dry**	**on**	**a**	**soft**	**clean**	**cloth**	**.**
然后	流走	他们	和	干燥	在	一个	柔软的	干净的	布	.

然后沥干水分，用柔软干净的布擦干。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['faɪərpruːf] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kloʊsli] - ['fɪtɪŋ] [lɪd] , ['bʌtər] [ðə; ði] ['bɑːtəm]

Have	**ready**	**a**	**fireproof**	**dish**	**with**	**a**	**closely**	**-**	**fitting**	**lid**	**,**	**butter**	**the**	**bottom**
有	准备好	一个	防火	盘子	和	一个	密切	-	配件	盖	,	黄油	这	底部

[ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ,

and	**sides**	**of**	**it**	**,**
和	侧面	的	它	,

准备一个耐火的带盖容器，在容器底部和侧面涂上黄油。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [pə'tetoz] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] , ['leɪɪŋ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ˌoʊvər'læp] [iːtʃ] ['ʌðər] ,

and	**place**	**a**	**layer**	**of**	**potatoes**	**in**	**it**	**,**	**laying**	**them**	**to**	**overlap**	**each**	**other**	**,**
和	地方	一个	层	的	土豆	在	它	,	躺下	他们	到	重叠	每个	其他	,

然后在上面铺一层土豆，土豆要彼此重叠摆放。

[ænd; ənd] ['ɔːlsoʊ] [tuː; tə] [stænd] [raʊnd] [ðə; ði] [saɪdz] , [pleɪs] [ɑːn] [ðiːz] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [sɔːft] ['bʌtər] ,

and	**also**	**to**	**stand**	**round**	**the**	**sides**	**,**	**place**	**on**	**these**	**a**	**layer**	**of**	**soft**	**butter**	**,**
和	还	到	站立	圆形的	这	侧面	,	地方	在	这些	一个	层	的	柔软的	黄油	,

在四周也放上一层软化的黄油，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ,

and	**a**	**sprinkling**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**continue**	**in**	**this**	**way**	**until**	**the**	**dish**	**is**	**full**	**,**
和	一个	洒	的	盐	,	和	继续	在	这	方式	直到	这	盘子	是	满的	,

再撒上少许盐，如此反复，直到盘子装满为止。

['endɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

ending	**with**	**a**	**layer**	**of**	**butter**	**.**
结束	和	一个	层	的	黄油	.

最后涂上一层黄油。

[pleɪs] [ðə; ði][lɪd][ɑːn]['fɜːrmli] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] (- ['deg] .)

Place	**the**	**lid**	**on**	**firmly**	**,**	**and**	**place**	**the**	**dish**	**in**	**a**	**moderate**	**(**	**350**	**deg**	**.**	**)**
地方	这	盖	在	牢牢	,	和	地方	这	盘子	在	一个	缓和	(	-	度	.	)

盖紧盖子，将菜放在中等温度（350华氏度）的烤箱中。

['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] ¾ [ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

oven	**for**	**¾**	**of**	**an**	**hour**	**.**
烤箱	为了	¾	的	一个	小时	.

放入烤箱烤 45 分钟。

[tʃiːz] [pə'tetoz] ([hɑːt])

Cheese	**Potatoes**	**(**	**Hot**	**)**
奶酪	土豆	(	热的	)

芝士土豆（热）

['fɑːloʊ] [ðə; ði] ['priːviəs] ['resəpi] ,

Follow	**the**	**previous**	**recipe**	**,**
跟随	这	以前的	食谱	,

按照之前的食谱操作，

[ðə; ði]['oʊnli] ['dɪfrəns] ['biːɪŋ] [ðæt] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['sprɪŋkld] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['leɪər]

the	**only**	**difference**	**being**	**that**	**grated**	**cheese**	**should**	**be**	**sprinkled**	**between**	**each**	**layer**
这	仅有的	不同之处	存在	那	磨碎的	奶酪	应该	是	撒上	之间	每个	层

[ʌv; əv][pə'teɪtoʊ][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] .

of	**potato**	**in**	**addition**	**to**	**the**	**butter**	**.**
的	土豆	在	添加	到	这	黄油	.

唯一的区别在于，除了黄油之外，每层土豆之间还要撒上磨碎的奶酪。

[pə'tetoz] - [lɑː] - ([hɑːt])

Potatoes	**à**	**la**	**Crême**	**(**	**Hot**	**)**
土豆	-	拉	-	(	热的	)

奶油土豆（热）

([ə; eɪ] ['meθəd] [ʌv; əv]['juːzɪŋ] [ʌp] [left] - ['oʊvər] [nuː] [pə'tetoz])

(	**A**	**Method**	**of**	**Using**	**up**	**left**	**-**	**over**	**new**	**Potatoes**	**)**
(	一个	方法	的	使用	向上	左边	-	超过	新的	土豆	)

（一种利用剩余新土豆的方法）

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][frʌm; frəm] ½ [tuː; tə][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [-]

Put	**into**	**a**	**pan**	**from**	**½**	**to**	**1**	**oz**	**.**	**of**	**butter**	**,**	**add**	**a**	**[**	**26**	**]**
放	进入	一个	平底锅	从	½	到	1	盎司	.	的	黄油	,	添加	一个	[	-	]

在平底锅中放入 ½ 至 1 盎司黄油，加入[26]

[gʊd] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , [sʌm; səm] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [mɪnst] [tʃaɪvz] , [wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

good	**dessertspoonful**	**of**	**flour**	**,**	**some**	**parsley**	**and**	**minced**	**chives**	**,**	**with**	**salt**	**,**
好的	甜点勺	的	面粉	,	一些	香菜	和	剁碎	细香葱	,	和	盐	,

['pepər] ,

pepper	**,**
胡椒	,

一大勺面粉，一些欧芹碎和细香葱碎，加盐和胡椒粉，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [dʌst] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] [tuː; tə] [teɪst] ; [wen] [ðə; ði] [hoʊl] [ɪz] ['smuːðli] ['blendɪd] ,

and	**a**	**dust**	**of**	**nutmeg**	**to**	**taste**	**;**	**when**	**the**	**whole**	**is**	**smoothly**	**blended**	**,**
和	一个	灰尘	的	肉豆蔻	到	品尝	;	什么时候	这	所有的	是	顺利	混合	,

再撒上少许肉豆蔻粉调味；待所有食材充分混合后，

[pɔːr] [ɪn] [səˈfɪʃ(ə)nt] ['sɪŋg(ə)l] [kriːm] [ɔːr] [nuː] [mɪlk] , [ænd; ənd][stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tə'geðər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz]

pour	**in**	**sufficient**	**single**	**cream**	**or**	**new**	**milk**	**,**	**and**	**stir**	**it**	**all**	**together**	**till**	**it**	**boils**
倒	在	充足的	单身的	奶油	或者	新的	牛奶	,	和	搅拌	它	全部	一起	直到	它	沸腾

[ʌp] ,

up	**,**
向上	,

倒入适量的淡奶油或新鲜牛奶，搅拌至沸腾。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][æz; əz] ['meni] [koʊld] , [kʊkt] [nuː] [pə'tetoz] [æz; əz][juː; jʊ][wɑːnt] ,

then	**add**	**as**	**many**	**cold**	**,**	**cooked**	**new**	**potatoes**	**as**	**you**	**want**	**,**
然后	添加	作为	许多	寒冷的	,	煮熟	新的	土豆	作为	你	想	,

然后加入适量的冷熟新土豆，数量随意。

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [hiːt] ['θɜːrəli] [ɪn][ðə; ði] [sɔːs] [wɪ'ðaʊt] ['æktʃuəli] ['bɔɪlɪŋ] , [wɪtʃ]

and	**allow**	**them**	**to**	**heat**	**thoroughly**	**in**	**the**	**sauce**	**without**	**actually**	**boiling**	**,**	**which**
和	允许	他们	到	热	彻底	在	这	酱	没有	实际上	沸腾	,	哪个

[wʊd] [breɪk] [ðem; ðəm] ;

would	**break**	**them**	**;**
会	休息	他们	;

让它们在酱汁中充分加热，但不要煮沸，否则会煮碎；

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dʌst] [ʌv; əv]['kɔːrəlˌlaɪn] ['pepər] .

serve	**with**	**a**	**dust**	**of**	**coralline**	**pepper**	**.**
服务	和	一个	灰尘	的	珊瑚藻	胡椒	.

撒上少许珊瑚胡椒粉即可食用。

[pə'tetoz] [ˌeɪ 'juː]['grætn] ([hɑːt])

Potatoes	**au**	**Gratin**	**(**	**Hot**	**)**
土豆	au	焗烤	(	热的	)

焗烤土豆（热）

[wel] ['bʌtər] [ə; eɪ]['grætn] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [dʌst] [ˌaɪ 'tiː] ['lɪbərəli] [wɪð; wɪθ] [mɪnst] ['pɑːrsli] , [waɪt]

Well	**butter**	**a**	**gratin**	**dish**	**,**	**and**	**dust**	**it**	**liberally**	**with**	**minced**	**parsley**	**,**	**white**
出色地	黄油	一个	焗烤	盘子	,	和	灰尘	它	慷慨地	和	剁碎	香菜	,	白色的

[ænd; ənd]['kɔːrəlˌlaɪn] ['pepər] ,

and	**coralline**	**pepper**	**,**
和	珊瑚藻	胡椒	,

在烤盘上涂抹黄油，然后撒上大量的欧芹碎、白胡椒粉和珊瑚胡椒粉。

[ænd; ənd] , [ɪf] [laɪkt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] ; ['kʌvər] [ðɪs] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['leɪər]

and	**,**	**if**	**liked**	**,**	**a**	**little**	**grated**	**Parmesan**	**;**	**cover**	**this**	**with**	**a**	**layer**
和	,	如果	喜欢	,	一个	小的	磨碎的	帕尔马干酪	;	覆盖	这	和	一个	层

[ʌv; əv] ['θɪnli] [slaɪst] ,

of	**thinly**	**sliced**	**,**
的	薄薄的	切片	,

如果喜欢，还可以撒上一些磨碎的帕玛森奶酪；在上面铺上一层切成薄片的.....

[koʊld] , [kʊkt] [nuː] [pə'tetoz] , ['mɔɪsnɪŋ] [ðem; ðəm][æz; əz][juː; jʊ][duː][soʊ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

cold	**,**	**cooked**	**new**	**potatoes**	**,**	**moistening**	**them**	**as**	**you**	**do**	**so**	**with**	**a**	**little**
寒冷的	,	煮熟	新的	土豆	,	润湿	他们	作为	你	做	所以	和	一个	小的

[kriːm] ,

cream	**,**
奶油	,

将冷的煮熟的新土豆放入锅中，煮的时候加入少许奶油使其湿润。

[mɪlk] , [ɔːr] , ['feɪlɪŋ] ['iːðər] [ʌv; əv] [ðiːz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ɔɪld] ['bʌtər] , [dʌstɪŋ] [ðə; ði] [hoʊl] [wɪð; wɪθ]

milk	**,**	**or**	**,**	**failing**	**either**	**of**	**these**	**,**	**a**	**little**	**oiled**	**butter**	**,**	**dusting**	**the**	**whole**	**with**
牛奶	,	或者	,	失败	任何一个	的	这些	,	一个	小的	涂油	黄油	,	除尘	这	所有的	和

[mɪnst] ['pɑːrsli] ,

minced	**parsley**	**,**
剁碎	香菜	,

牛奶，或者，如果没有牛奶或黄油，可以用少许油润的黄油代替，最后撒上切碎的欧芹。

['pepər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [tʃiːz] ; [rɪ'piːt] [ðiːz] ['leər] [tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ,

pepper	**,**	**salt**	**,**	**and**	**a**	**very**	**little**	**cheese**	**;**	**repeat**	**these**	**layers**	**till**	**the**	**dish**	**is**	**full**	**,**
胡椒	,	盐	,	和	一个	非常	小的	奶酪	;	重复	这些	层	直到	这	盘子	是	满的	,

撒上胡椒粉、盐和少许奶酪；重复这些步骤，直到菜肴装满。

['fɪnɪʃɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['veri] [laɪt] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv][faɪn] [waɪt] ['bredkrʌmz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][spaɪs] ,

finishing	**with**	**a**	**very**	**light**	**sprinkling**	**of**	**fine**	**white**	**breadcrumbs**	**,**	**a**	**little**	**spice**	**,**
精加工	和	一个	非常	光	洒	的	美好的	白色的	面包屑	,	一个	小的	香料	,

最后撒上少许细白面包屑和少许香料。

['greɪtɪd] [tʃiːz] , [ænd; ənd] , ['læstli] , [sʌm; səm]['taɪni] ['mɔːsəlz] [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] ,

grated	**cheese**	**,**	**and**	**,**	**lastly**	**,**	**some**	**tiny**	**morsels**	**of**	**fresh**	**butter**	**,**
磨碎的	奶酪	,	和	,	最后	,	一些	微小的	小块	的	新鲜的	黄油	,

磨碎的奶酪，最后，再加几小块新鲜黄油。

[ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ɪz] ['naɪsli] ['kʌvərd] .

and	**bake**	**till**	**the**	**surface**	**is**	**nicely**	**covered**	**.**
和	烤	直到	这	表面	是	很好	涵盖	.

烤至表面完全覆盖即可。

[pə'teɪtoʊ][ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] [keɪks]

Potato	**and**	**Cabbage**	**Cakes**
土豆	和	卷心菜	蛋糕

土豆卷心菜饼

[teɪk] ['eni][koʊld][pə'teɪtoʊ][ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] , [mæʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['smuːðli] [tə'geðər] , ['ædɪŋ] ['biːtn] [eg]

Take	**any**	**cold**	**potato**	**and**	**cabbage**	**,**	**mash**	**it**	**smoothly**	**together**	**,**	**adding**	**beaten**	**egg**
拿	任何	寒冷的	土豆	和	卷心菜	,	捣碎	它	顺利	一起	,	添加	被打败	蛋

, [waɪt] [-]

,	**white**	**[**	**27**	**]**
,	白色的	[	-	]

取任意冷土豆和卷心菜，捣成泥状，加入打散的鸡蛋，蛋白[27]

[sɔːs] , [ɔːr][meltid] ['bʌtər] [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n] .

sauce	**,**	**or**	**melted**	**butter**	**to**	**moisten**	**.**
酱	,	或者	融化	黄油	到	濡	.

淋上酱汁，或者加融化的黄油润湿。

['fleɪvər] ['ræðər] ['haɪli] [wɪð; wɪθ] ['pepər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

Flavour	**rather**	**highly**	**with**	**pepper**	**,**	**add**	**a**	**little**	**salt**	**.**
味道	相当	高度	和	胡椒	,	添加	一个	小的	盐	.

多加些胡椒粉，再加少许盐。

[fɔːrm]['ɪntuː] [raʊnd] [keɪks] , ['flaʊər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɔːr][fraɪ] .

Form	**into**	**round**	**cakes**	**,**	**flour**	**,**	**and**	**bake**	**or**	**fry**	**.**
形式	进入	圆形的	蛋糕	,	面粉	,	和	烤	或者	炒	.

将面团做成圆形饼状，裹上面粉，然后烘烤或油炸。

['kɜːrid] [pə'teɪtoʊ] [keɪks]

Curried	**Potato**	**Cakes**
咖喱	土豆	蛋糕

咖喱土豆饼

[hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm] ['kɜːri] [sɔːs] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ] ,

Have	**ready**	**some**	**curry**	**sauce**	**with**	**which**	**to**	**moisten**	**the**	**mashed**	**potato**	**,**
有	准备好	一些	咖喱	酱	和	哪个	到	濡	这	捣碎	土豆	,

[ænd; ənd][proʊ'siːd][æz; əz] [bɪ'fɔːr] .

and	**proceed**	**as**	**before**	**.**
和	继续	作为	前	.

准备一些咖喱酱，用来拌匀土豆泥，然后按之前的步骤继续操作。

[pə'teɪtoʊ] - ([wɪð; wɪθ] ['mʌʃrʊm])

Potato	**Cromeskies**	**(**	**with**	**Mushroom**	**)**
土豆	-	(	和	蘑菇	)

土豆克罗姆斯基（蘑菇口味）

[hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm] [wel] - ['fleɪvərd] ['mʌʃrʊmz] [stuːd] [ɪn] [waɪt] [sɔːs] ([ðə; ði]

Have	ready	some	well	-	flavoured	mushrooms	stewed	in	white	sauce	(	the
有	准备好	一些	出色地	-	调味	蘑菇	炖	在	白色的	酱	(	这

['mʌʃrʊmz] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz]) .

mushrooms	cut	into	small	pieces	)	.
蘑菇	切	进入	小的	件	)	.

准备一些用白酱炖煮的鲜美蘑菇（蘑菇切成小块）。

[meɪk] [sʌm; səm] [smuːðd] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv]

Make	some	smoothed	mashed	potato	and	add	to	it	a	beaten	yolk	of
制作	一些	平滑	捣碎	土豆	和	添加	到	它	一个	被打败	蛋黄	的

[eg] .

egg	.
蛋	.

将土豆捣成细腻的泥状，加入打散的蛋黄。

[fɔːrm] [bɔːlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pə'teɪtoʊ] .

Form	balls	of	the	potato	.
形式	球	的	这	土豆	.

将土豆搓成球状。

['hɑːloʊ] [aʊt] [ə; eɪ] [pleɪs] [ɪn] [iːtʃ] , [fɪl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['mʌʃrʊm] ['mɪkstʃər] .

Hollow	out	a	place	in	each	,	fill	with	the	mushroom	mixture	.
空洞的	出去	一个	地方	在	每个	,	充满	和	这	蘑菇	混合物	.

在每个容器中挖出一个凹槽，填入蘑菇混合物。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [mɔːr] [pə'teɪtoʊ] , [eg] , [krʌm] , [fraɪ] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

Cover	with	more	potato	,	egg	,	crumb	,	fry	and	serve	very	hot	.
覆盖	和	更多的	土豆	,	蛋	,	屑	,	炒	和	服务	非常	热的	.

盖上更多土豆、鸡蛋、面包屑，煎炸后趁热食用。

[pə'teɪtoʊ] [moʊld] ([hɑːt])

Potato	Mould	(	Hot	)
土豆	模具	(	热的	)

土豆霉菌（热）

[mæʃ] [wʌn] ['el biː] . [ʌv; əv] [wel] - [bɔɪld] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [bɔɪld]

Mash	1	lb	.	of	well	-	boiled	potatoes	with	the	same	quantity	of	boiled
捣碎	1	磅	.	的	出色地	-	煮沸	土豆	和	这	相同的	数量	的	煮沸

[mæʃt] ['kærət] ,

mashed	carrot	,
捣碎	胡萝卜	,

将1磅煮熟的土豆与等量的煮熟胡萝卜泥混合捣碎。

[pæs] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] ['waɪər] [sɪv] , [mɪks] [ɔːl] [wel] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [wɔːrm] [mɪlk] ,

pass	through	a	fine	wire	sieve	,	mix	all	well	together	with	warm	milk	,
经过	通过	一个	美好的	金属丝	筛	,	混合	全部出色地		一起	和	温暖的	牛奶	,

用细网筛过滤，与温牛奶充分混合。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtərd] [moʊld] ,

and	a	lump	of	butter	;	place	in	a	buttered	mould	,
和	一个	块	的	黄油	;	地方	在	一个	涂黄油的	模具	,

再加一小块黄油；放入涂了黄油的模具中，

[ænd; ənd] [set] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , [tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [dɪʃ] ,

and	set	in	a	hot	oven	for	10	minutes	,	turn	out	on	a	hot	dish	,
和	放	在	一个	热的	烤箱	为了	-	分钟	,	转动	出去	在	一个	热的	盘子	,

放入高温烤箱烤10分钟，取出放在热盘中。

[ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] . [-]

and	brown	in	the	oven	.	[	28	]
和	棕色的	在	这	烤箱	.	[	-	]

放入烤箱烤至棕色。[28]

['ɑ:tɪtʃəʊks] [ˌeɪ 'ju:] ['grætn] ([hɑ:t])
Artichokes au Gratin (Hot)
洋蓟 au 焗烤 (热的)

焗烤朝鲜蓟（辣味）

[wɑ:ʃ] [ænd; ənd] [pi:l] [ðə; ði] ['ɑ:tɪtʃəʊks] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['sɔ:ltɪd]['wɔ:tər] ,
Wash and peel the artichokes and place them in cold salted water ,
洗 和 果皮 这 洋蓟 和 地方 他们 在 寒冷的 咸的 水 ,

将朝鲜蓟洗净去皮，放入冷盐水中浸泡。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn] [fʊl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔ:ltɪd]['wɔ:tər] .
then put them in a pan full of boiling salted water .
然后 放 他们 在 一个 平底锅 满的 的 沸腾 咸的 水 .

然后将它们放入装满沸腾盐水的锅中。

[bɔɪl][fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .
Boil for 20 minutes .
熬 为了 - 分钟 .

煮沸20分钟。

([ɪf] [ðə; ði] ['ɑ:tɪtʃəʊks] [ɑ:r; ər][oʊld] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][pʊt]['ɪntu:][kəʊld]['wɔ:tər] ,
(If the artichokes are old they should be put into cold water ,
(如果 这 洋蓟 是 老的 他们 应该 是 放 进入 寒冷的 水 ,

（如果洋蓟已经老了，应该放入冷水中浸泡。）

[wɪtʃ] [mʌst; məst][bi:; bi] [brɔ:t] [tu:; tə][ðə; ði][bɔɪl][ænd; ənd][kept][soʊ][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [kʊkt] .)
which must be brought to the boil and kept so until they are cooked .)
哪个 必须 是 带来 到 这 熬 和 保留 所以 直到 他们 是 煮熟 .)

必须将水煮沸，并保持沸腾状态直至煮熟。）

[teɪk] [ðə; ði] ['ɑ:tɪtʃəʊks] [aʊt][ænd; ənd][dreɪn][ðem; ðəm] , [kʌt]['ɪntu:] ['pi:sɪz] , [ðen] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn]
Take the artichokes out and drain them , cut into pieces , then place them in
拿 这 洋蓟 出去 和 流走 他们 , 切 进入 件 , 然后 地方 他们 在
[ə; eɪ]['faɪərpru:f] [dɪʃ] ,
a fireproof dish ,
一个 防火 盘子 ,

将洋蓟取出沥干水分，切成块，然后放入耐火盘中。

['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gʊd] [waɪt] [sɔ:s] .
covering them with a good white sauce .
覆盖 他们 和 一个 好的 白色的 酱 .

淋上美味的白酱。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃi:z] .
Sprinkle with grated cheese .
撒 和 磨碎的 奶酪 .

撒上磨碎的奶酪。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl][ʌv; əv][ə; eɪ]
Place in a moderate oven , and bake about 10 to 15 minutes until of a
地方 在 一个 缓和 烤箱 , 和 烤 关于 - 到 - 分钟 直到 的 一个
['goʊldən] [braʊn] .
golden brown .
金的 棕色的 .

放入中等温度的烤箱，烘烤约 10 至 15 分钟，直至呈金黄色。

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] ['ɑ:tɪtʃəʊks]
Scalloped Artichokes
扇贝状的 洋蓟

扇贝状朝鲜蓟

[kʊk] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['priːviəs] ['resəpi] ,
Cook as in the previous recipe ,
厨师 作为 在 这 以前的 食谱 ,

按照之前的食谱烹制。

[bʌt; bət][əˈmɪt][ðə; ði] [tʃiːz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['ʃɛlz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['bʌtərd] [ænd; ənd]
but omit the cheese and bake in shells which have been buttered and
但 忽略 这 奶酪 和 烤 在 贝壳 哪个 有 到过 涂黄油的 和
['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [krʌmz] .
sprinkled with brown crumbs .
撒上 和 棕色的 面包屑 .

但要省略奶酪，并在涂有黄油并撒上棕色面包屑的贝壳面中烘烤。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ['ɑːrtɪtʃoʊk] ['mɪkstʃər][wɪð; wɪθ] [krʌmz] ['ɔːlsoʊ] ,
Sprinkle the artichoke mixture with crumbs also ,
撒 这 朝鲜蓟 混合物 和 面包屑 还 ,

在朝鲜蓟混合物上也撒上一些面包屑。

[pleɪs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [braʊn] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] .
place a little butter on the top and brown as before .
地方 一个 小的 黄油 在 这 顶部 和 棕色的 作为 前 .

在上面放一点黄油，像之前一样煎至金黄。

['ɑːrtɪtʃoʊk] [suː'fleɪ]
Artichoke Soufflé
朝鲜蓟 舒芙蕾

朝鲜蓟舒芙蕾

[siː] [peɪdʒ] - .
See page 48 .
看 页 - .

参见第48页。

['ɑːrtɪtʃoʊk] [tʃɪps]
Artichoke Chips
朝鲜蓟 薯片

洋蓟片

[kʊk] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] ; [slaɪs] , [fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .
Cook as before ; slice , fry in boiling fat .
厨师 作为 前 ; 片 , 炒 在 沸腾 胖的 .

按先前的方法烹制；切片，用沸油煎炸。

[dreɪn] [ænd; ənd] [liːv] [tɪl] [koʊld] .
Drain and leave till cold .
流走 和 离开 直到 寒冷的 .

沥干水分，放凉。

[fraɪ] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] . [-]
Fry , drain , and serve very hot . [29]
炒 , 流走 , 和 服务 非常 热的 . [-]

煎炸后沥干油，趁热食用。[29]

[kriːm] [ʌv; əv] ['ɑːtɪtʃəʊks] ([hɑːt][ɔːr][koʊld])
Cream of Artichokes (Hot or Cold)
奶油 的 洋蓟 (热的 或者 寒冷的)

奶油洋蓟汤（热的或冷的）

[bɔɪl] [wʌn]['el biː] . [ʌv; əv] ['ɑːtɪtʃəʊks] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] ['tendər] , [ðen] [pæs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Boil 1 lb . of artichokes until quite tender , then pass them through a sieve .
熬 1 磅 . 的 洋蓟 直到 相当 投标 , 然后 经过 他们 通过 一个 筛 .

将 1 磅洋蓟煮至完全软烂，然后用筛子过滤。

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstərd] [wɪð; wɪθ] ½ [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] , ['pepər]

Make	a	custard	with	½	pint	of	milk	and	the	yolks	of	four	eggs	,	pepper
制作	一个	蛋奶冻	和	½	品脱	的	牛奶	和	这	蛋黄	的	四	鸡蛋	,	胡椒

[ænd; ənd] [sɔːlt] .

and	salt	.
和	盐	.

用半品脱牛奶、四个鸡蛋的蛋黄、胡椒粉和盐做成蛋奶冻。

[wɪsk] [ʌp] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [wʌn] [eg] , [ænd; ənd] [wɪsk] [ðɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['kʌstərd] ,

Whisk	up	the	white	of	1	egg	,	and	whisk	this	into	the	custard	,
拂	向上	这	白色的	的	1	蛋	,	和	拂	这	进入	这	蛋奶冻	,

将1个鸡蛋的蛋白打发，然后将其拌入蛋奶糊中。

[mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ɑːrtɪtʃoʊk] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɔːl] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] - ['bʌtərd] [moʊld] [ænd; ənd]

mix	it	with	the	artichoke	and	place	all	in	a	well	-	buttered	mould	and
混合	它	和	这	朝鲜蓟	和	地方	全部	在	一个	出色地	-	涂黄油的	模具	和

[stiːm] [fɔːr; fər] [æn; ən] ['aʊər] .

steam	for	an	hour	.
蒸汽	为了	一个	小时	.

将它与朝鲜蓟混合，然后放入涂满黄油的模具中蒸一个小时。

[sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] ['æntʃoʊvi] [sɔːs] , [ɔːr] [set] [ðə; ði] [moʊld] [ɑːn] [aɪs] ,

Serve	hot	with	anchovy	sauce	,	or	set	the	mould	on	ice	,
服务	热的	和	凤尾鱼	酱	,	或者	放	这	模具	在	冰	,

趁热佐以凤尾鱼酱食用，或将模具放在冰上。

[ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [koʊld] [tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɑːn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [aɪst]

and	when	quite	cold	turn	it	out	on	to	a	dish	and	serve	with	iced
和	什么时候	相当	寒冷的	转动	它	出去	在	到	一个	盘子	和	服务	和	冰镇

['meɪəneɪz] [ʌv; əv] ['hɑːləndeɪz] [sɔːs] .

mayonnaise	of	hollandaise	sauce	.
蛋黄酱	的	荷兰酱	酱	.

待其完全冷却后，将其倒扣在盘子上，佐以冰镇蛋黄酱或荷兰酱食用。

[egz] [ænd; ənd] ['ɑːtɪtʃəʊks] ([hɑːt])

Eggs	and	Artichokes	(	Hot	)
鸡蛋	和	洋蓟	(	热的	)

鸡蛋和洋蓟（辣）

[bɔɪl] [eɪt] ['ɑːtɪtʃəʊks] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] , [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['faɪərpruːf] [dɪʃ] .

Boil	8	artichokes	and	cut	them	into	slices	,	place	them	in	a	fireproof	dish	.
熬	8	洋蓟	和	切	他们	进入	切片	,	地方	他们	在	一个	防火	盘子	.

将 8 个朝鲜蓟煮熟，切成片，放入耐热盘中。

[hɑːrd] [bɔɪl] [fɔːr] [egz] .

Hard	boil	4	eggs	.
难的	熬	4	鸡蛋	.

煮熟4个鸡蛋。

[wen] [koʊld] [ʃel] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ðem; ðəm] [ʌp] ,

When	cold	shell	them	and	chop	them	up	,
什么时候	寒冷的	壳	他们	和	劈	他们	向上	,

冷却后去壳切碎。

[pleɪs] [ðə; ði] [egz] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [slaɪst] ['ɑːtɪtʃəʊks] ,

place	the	eggs	on	the	top	of	the	sliced	artichokes	,
地方	这	鸡蛋	在	这	顶部	的	这	切片	洋蓟	,

将鸡蛋放在切好的朝鲜蓟上面，

[ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [hoʊl] [ə; eɪ] [gʊd] [waɪt] [sɔːs] ['fleɪvərd] [wɪð; wɪθ]['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn]

and	pour	over	the	whole	a	good	white	sauce	flavoured	with	Parmesan
和	倒	超过	这	所有的	一个	好的	白色的	酱	调味	和	帕尔马干酪

[tʃiːz] .

cheese	.
奶酪	.

然后淋上用帕玛森奶酪调味的美味白酱。

[dʌst] ['oʊvər][wɪð; wɪθ] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [meɪk] ['θɜːrəli] [hɑːt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Dust	over	with	breadcrumbs	and	make	thoroughly	hot	in	the	oven	.
灰尘	超过	和	面包屑	和	制作	彻底	热的	在	这	烤箱	.

撒上面包屑，放入烤箱彻底烤热。

[dɑːrtiːʃoʊts] ([hɑːt])

Bouchées	d'Artichauts	(	Hot	)
口塞	d'artichauts	(	热的	)

Bouchées d'Artichauts (辣味)

[prɪ'per] [ðə; ði] [griːn] ['ɑːtɪtʃəʊks] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɔːf][ðə; ði] [liːvz] [kloʊz] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][fɑːnd]

Prepare	the	green	artichokes	by	cutting	off	the	leaves	close	down	to	the	fond
准备	这	绿色的	洋蓟	经过	切割	离开	这	树叶	关闭	向下	到	这	喜爱

[ænd; ənd][trɪm] [ɔːf] ['eni] [ðæt] [meɪ] [əd'hɪr] ,

and	trim	off	any	that	may	adhere	,
和	修剪	离开	任何	那	可能	粘着	,

将绿洋蓟的叶子靠近根部切掉，并修剪掉任何可能粘连的部分。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [stɔːk] [æz; əz] ['kloʊsli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

cut	off	the	stalk	as	closely	as	possible	.
切	离开	这	茎	作为	密切	作为	可能的	.

尽量靠近茎部将其切断。

[plʌndʒ] [ðə; ði] ['ɑːrtɪtʃoʊk] ['bɔtəms]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [liːv] [ðem; ðəm][fɔːr; fər]

Plunge	the	artichoke	bottoms	into	boiling	salted	water	,	and	leave	them	for
暴跌	这	朝鲜蓟	底部	进入	沸腾	咸的	水	,	和	离开	他们	为了

[faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [-]

five	minutes	,	then	[	30	]
五	分钟	,	然后	[	-	]

将洋蓟底部浸入沸腾的盐水中，浸泡五分钟，然后[30]

[teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʃoʊk] .

take	them	out	and	remove	the	choke	.
拿	他们	出去	和	消除	这	呛	.

把它们取出来，然后拆掉阻风门。

[pleɪs] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][ʌn'tɪl] ['tendər] .

Place	in	boiling	water	and	boil	them	until	tender	.
地方	在	沸腾	水	和	熬	他们	直到	投标	.

放入沸水中煮至软烂。

[wen] [kʊkt] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] , [dreɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

When	cooked	take	them	out	,	drain	them	,	and	put	them	through	a	sieve	,
什么时候	煮熟	拿	他们	出去	,	流走	他们	,	和	放	他们	通过	一个	筛	,

煮熟后取出，沥干水分，然后用筛子过筛。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , ['mɔɪsnɪŋ] [ðə; ði] [hoʊl] [wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] [waɪt] [sɔːs]

season	with	pepper	and	salt	,	moistening	the	whole	with	enough	white	sauce
季节	和	胡椒	和	盐	,	润湿	这	所有的	和	足够的	白色的	酱

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][ˌpjʊ'reɪ] .

to	make	a	purée	.
到	制作	一个	菜泥	.

用胡椒和盐调味，再加入足够的白酱，使之变成浓稠的糊状。

[hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm]['peɪstri] ['pæti] ['keɪsɪz] , ['redi] [kʊkt] , [fɪl] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɪkstʃər] ,

Have	ready	some	pastry	patty	cases	,	ready	cooked	,	fill	each	with	the	mixture	,
有	准备好	一些	糕点	肉饼	案例	,	准备好	煮熟	,	充满	每个	和	这	混合物	,

[ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

and	serve	very	hot	.
和	服务	非常	热的	.

准备一些现成的酥皮馅饼皮，将馅料填入每个馅饼皮中，趁热食用。

[fɑːnz] - [ˌeɪ 'juː] ['grætn] ([hɑːt])

Fonds	Artichauts	au	Gratin	(	Hot	)
基金	-	au	焗烤	(	热的	)

Fonds Artichauts au Gratin（热）

[bɔɪl] [ðə; ði] ['ɑːrtɪtʃoʊk] ['bɔtəms] [ɪn] [ðə; ði] ['mænər] [dɪ'skraɪbd] [ə'bʌv] , [mæʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd]

Boil	the	artichoke	bottoms	in	the	manner	described	above	,	mash	them	and
熬	这	朝鲜蓟	底部	在	这	方式	描述	多于	,	捣碎	他们	和

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] ,

season	with	pepper	and	salt	,
季节	和	胡椒	和	盐	,

将朝鲜蓟底部按上述方法煮熟，捣成泥，用胡椒和盐调味。

['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ænd; ənd] ['bʌtər] ,

adding	a	little	cream	and	butter	,
添加	一个	小的	奶油	和	黄油	,

加入少许奶油和黄油，

[pleɪs] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər] [ɪn]['tʃaɪnə] ['ʃɛlz] [ɔːr] [smɔːl] ['faɪərpruːf] ['dɪʃɪz] , [greɪt] [sʌm; səm]

place	some	of	the	mixture	in	china	shells	or	small	fireproof	dishes	,	grate	some
地方	一些	的	这	混合物	在	中国	贝壳	或者	小的	防火	菜肴	,	格特	一些

[tʃiːz] ['oʊvər] [iːtʃ] ,

cheese	over	each	,
奶酪	超过	每个	,

将部分混合物放入瓷贝壳或小型耐火碗中，在每个碗上撒上一些奶酪碎。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .

and	bake	in	the	oven	until	a	golden	brown	.
和	烤	在	这	烤箱	直到	一个	金的	棕色的	.

放入烤箱烤至金黄色。

[stʌft] ['ɑːtɪtʃəʊks] .

Stuffed	Artichokes	.
填充	洋蓟	.

酿朝鲜蓟。

[teɪk] [ðə; ði] [kʊkt] ['ɑːrtɪtʃoʊk] ['bɔtəms] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ] ['fleɪvərd] [wɪð; wɪθ]

Take	the	cooked	artichoke	bottoms	and	fill	with	mashed	potato	flavoured	with
拿	这	煮熟	朝鲜蓟	底部	和	充满	和	捣碎	土豆	调味	和

[tʃiːz] .

cheese	.
奶酪	.

将煮熟的朝鲜蓟底部填入加入奶酪调味的土豆泥。

[braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [sɔːs] .

Brown	in	the	oven	and	serve	with	cheese	sauce	.
棕色的	在	这	烤箱	和	服务	和	奶酪	酱	.

放入烤箱烤至金黄色，佐以芝士酱食用。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

不含肉的菜肴(Dishes made without meat)
第2/4页

['ɑːtɪtʃəʊks]	[wɪð; wɪθ]	[kriːm]	[tʃiːz]
Artichokes	**with**	**Cream**	**Cheese**
洋蓟	和	奶油	奶酪

奶油奶酪朝鲜蓟

[fɪl]	[ðə; ði]	['ɑːrtɪtʃoʊk]	['bɔtəms]	[wɪð; wɪθ]	[kriːm]	[ʌv; əv]	[tʃiːz]	(	[siː]	[peɪdʒ]	-	)	,
Fill	**the**	**artichoke**	**bottoms**	**with**	**cream**	**of**	**cheese**	**(**	**see**	**page**	**71**	**)**	**,**
充满	这	朝鲜蓟	底部	和	奶油	的	奶酪	(	看	页	-	)	,

在朝鲜蓟底部填入奶油奶酪（见第71页），

[ænd; ənd]	[sɜːrv]	[ɑːn]	['bʌtərd]	[toʊst]	['veri]	[hɑːt]	.	[	-	]
and	**serve**	**on**	**buttered**	**toast**	**very**	**hot**	**.**	**[**	**31**	**]**
和	服务	在	涂黄油的	吐司	非常	热的	.	[	-	]

趁热配上涂了黄油的吐司即可食用。[31]

['mʌʃrʊmz]	[ˌeɪ 'juː]	['grætn]	(	[hɑːt]	)
Mushrooms	**au**	**Gratin**	**(**	**Hot**	**)**
蘑菇	au	焗烤	(	热的	)

焗烤蘑菇（辣味）

[piːl]	[ðə; ði]	['mʌʃrʊmz]	[ænd; ənd]	[kʌt]	[ɔːf]	[ðer; ðər]	[stɔːks]	,	[ænd; ənd]	[pleɪs]	[ðem; ðəm]	[ɪn]	[ə; eɪ]
Peel	**the**	**mushrooms**	**and**	**cut**	**off**	**their**	**stalks**	**,**	**and**	**place**	**them**	**in**	**a**
果皮	这	蘑菇	和	切	离开	他们的	茎	,	和	地方	他们	在	一个

['bʌtərd]	['faɪərpruːf]	[dɪʃ]	.
buttered	**fireproof**	**dish**	**.**
涂黄油的	防火	盘子	.

将蘑菇去皮切掉根部，放入涂有黄油的耐火盘中。

[piːl]	[ðə; ði]	[stɔːks]	[ænd; ənd]	[wɑːʃ]	[ðem; ðəm]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[ðə; ði]	['piː.lɪŋz]	,	[draɪ]	[ðem; ðəm]	[ænd; ənd]	[kʌt]
Peel	**the**	**stalks**	**and**	**wash**	**them**	**,**	**add**	**the**	**peelings**	**,**	**dry**	**them**	**and**	**cut**
果皮	这	茎	和	洗	他们	,	添加	这	果皮	,	干燥	他们	和	切

[ðem; ðəm]	[ʌp]	.
them	**up**	**.**
他们	向上	.

将茎秆去皮洗净，连皮一起放进去，晒干后切碎。

[meɪk]	[ə; eɪ]	[sɔːs]	[wɪð; wɪθ]	[wʌn]	[ɑːz]	.	[ʌv; əv]	['bʌtər]	,	[ænd; ənd]	[wen]	[meltid]	[ˌeɪ diː 'diː]	½	[ɑːz]	.	[ʌv; əv]
Make	**a**	**sauce**	**with**	**1**	**oz**	**.**	**of**	**butter**	**,**	**and**	**when**	**melted**	**add**	**½**	**oz**	**.**	**of**
制作	一个	酱	和	1	盎司	.	的	黄油	,	和	什么时候	融化	添加	½	盎司	.	的

['flaʊər]	,
flour	**,**
面粉	,

用1盎司黄油制作酱汁，黄油融化后加入½盎司面粉。

['stɜːrɪŋ]	['ɪntuː]	[ˌaɪ 'tiː]	½	[paɪnt]	[ʌv; əv]	[mɪlk]	.
stirring	**into**	**it**	**½**	**pint**	**of**	**milk**	**.**
搅拌	进入	它	½	品脱	的	牛奶	.

往里面搅拌半品脱牛奶。

[stɜːr]	[wel]	,	[brɪŋ]	[tuː; tə]	[ðə; ði]	[bɔɪl]	,	[ænd; ənd]	[ðen]	[θroʊ]	[ɪn]	[ðə; ði]	[tʃɑːpt]	[stɔːks]	,
Stir	**well**	**,**	**bring**	**to**	**the**	**boil**	**,**	**and**	**then**	**throw**	**in**	**the**	**chopped**	**stalks**	**,**
搅拌	出色地	,	带来	到	这	熬	,	和	然后	扔	在	这	切碎	茎	,

充分搅拌，煮沸后，放入切碎的茎秆。

[ə; eɪ] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈfaɪnli] - [tʃɑːpt] [ˈpɑːrsli] , [ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈfaɪnli] - [tʃɑːpt]

a	dessertspoonful	of	finely	-	chopped	parsley	,	a	teaspoonful	of	finely	-	chopped
一个	甜点勺	的	精细地	-	切碎	香菜	,	一个	一茶匙	的	精细地	-	切碎

[ˈʌnjən] , [ə; eɪ] [dʌstɪŋ] [ʌv; əv] [ˈpepər] ,

onion	,	a	dusting	of	pepper	,
洋葱	,	一个	除尘	的	胡椒	,

一甜点勺切碎的欧芹，一茶匙切碎的洋葱，少许胡椒粉，

[ænd; ənd] ½ [ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	½	a	teaspoonful	of	salt	.
和	½	一个	一茶匙	的	盐	.

以及半茶匙盐。

[ˈsɪmər] [ðə; ði] [sɔːs] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː] [ˈθɪkənz] , [streɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][sʌm; səm] [ˈbraʊnɪŋ] .

Simmer	the	sauce	until	it	thickens	,	strain	and	add	some	browning	.
煨	这	酱	直到	它	增厚	,	拉紧	和	添加	一些	褐变	.

将酱汁小火慢煮至浓稠，过滤后加入一些焦糖色。

[pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] [ˈoʊvər][ðə; ði] [ˈmʌʃrʊmz] , [ˈsprɪŋk(ə)l][sʌm; səm] [braʊn] [ˈbredkrʌmz] [ˈoʊvər]

Pour	the	sauce	over	the	mushrooms	,	sprinkle	some	browned	breadcrumbs	over
倒	这	酱	超过	这	蘑菇	,	撒	一些	棕色	面包屑	超过

[ðə; ði] [hoʊl] ,

the	whole	,
这	所有的	,

将酱汁淋在蘑菇上，再撒上一些烤至金黄的面包屑。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] .

and	bake	in	a	quick	oven	for	10	minutes	.
和	烤	在	一个	快的	烤箱	为了	-	分钟	.

放入烤箱快速烘烤 10 分钟。

[ˈmʌʃrʊm] - ([hɑːt])

Mushroom	Croûtes	(	Hot	)
蘑菇	-	(	热的	)

蘑菇脆饼（辣味）

[kʌt] [sʌm; səm] [raʊndz] [ʌv; əv] [bred] [əˈbaʊt] ¾ [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [skuːp] [ðem; ðəm] [aʊt]

Cut	some	rounds	of	bread	about	¾	of	an	inch	thick	and	scoop	them	out
切	一些	回合	的	面包	关于	¾	的	一个	英寸	厚的	和	舀	他们	出去

['ræðər] ['θɪnər] [ɪn][ðə; ði]['sentər] ,

rather	thinner	in	the	centre	,
相当	更薄	在	这	中心	,

切一些约四分之三英寸厚的圆形面包片，然后在中间挖出较薄的一面。

[fraɪ] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [kiːp] [hɑːt] .

fry	until	a	golden	brown	,	drain	,	and	keep	hot	.
炒	直到	一个	金的	棕色的	,	流走	,	和	保持	热的	.

煎至金黄色，沥干油，保温。

[pleɪs] [ðə; ði][rɪˈkwaɪərd] ['nʌmbər] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] [ɑːn][ə; eɪ] [griːst] ['beɪkɪŋ] - [tɪn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

Place	the	required	number	of	mushrooms	on	a	greased	baking	-	tin	with	a
地方	这	必需的	数字	的	蘑菇	在	一个	涂油	烘烤	-	锡	和	一个

[piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [iːtʃ] ,

piece	of	butter	in	each	,
片	的	黄油	在	每个	,

将所需数量的蘑菇放在抹了油的烤盘上，每个蘑菇上放一小块黄油。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [kʊk] .

and	place	in	the	oven	to	cook	.
和	地方	在	这	烤箱	到	厨师	.

然后放入烤箱烤熟。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] [mɪns] [wʌn][ɔːr] [tuː] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn]
In the meantime mince one or two mushrooms and place them in a pan
在 这 与此同时 剁碎 一 或者 二 蘑菇 和 地方 他们 在 一个 平底锅
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][smɔːl]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [gʊd] [braʊn] [sɔːs] .
with a small quantity of good brown sauce .
和 一个 小的 数量 的 好的 棕色的 酱 .

与此同时，将一两个蘑菇切碎，放入锅中，加入少量优质棕色酱汁。

[wen] [kʊkt] [pleɪs] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɑːn] [iːtʃ] - , [ænd; ənd][ə; eɪ] [hoʊl] ['mʌʃrʊm] [ɑːn][ðə; ði]
When cooked place a spoonful on each croûte , and a whole mushroom on the
什么时候 煮熟 地方 一个 一勺 在 每个 - , 和 一个 所有的 蘑菇 在 这
[tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] .
top of each .
顶部 的 每个 .

煮熟后，在每个烤面包片上放一勺，再在每个烤面包片上放一个完整的蘑菇。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] . [-]
Serve very hot . [32]
服务 非常 热的 . [-]

趁热食用。[32]

[roʊz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɑːn] [toʊst] ([hɑːt])
Roes and Mushrooms on Toast (Hot)
罗伊斯 和 蘑菇 在 吐司 (热的)

烤面包配鱼子和蘑菇（热的）

[meɪk] [ðə; ði] ['nesəseri] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [raʊnd] [ʌv; əv] ['laɪtli] - [fraɪd] [bred] ,
Make the necessary number of round croûtons of lightly - fried bread ,
制作 这 必要的 数字 的 圆形的 烤面包丁 的 轻轻 - 油煎 面包 ,

将所需数量的圆形面包丁煎至金黄酥脆。

[ænd; ənd] [tʃuːz] [ə; eɪ][laɪk] ['nʌmbər] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz][æz; əz][ðə; ði] .
and choose a like number of mushrooms the same size as the croûtons .
和 选择 一个 喜欢 数字 的 蘑菇 这 相同的 尺寸 作为 这 烤面包丁 .

选择与面包丁数量相同、大小相同的蘑菇。

[piːl] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] , [rɪns] [ðem; ðəm][ɪn][wɔːrm]['wɔːtər] , [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['eni] [grɪt] , [ænd; ənd]
Peel the mushrooms , rinse them in warm water , to remove any grit , and
果皮 这 蘑菇 , 冲洗 他们 在 温暖的 水 , 到 消除 任何 砂砾 , 和
[rɪ'muːv] [ðə; ði] [stɔːks] .
remove the stalks .
消除 这 茎 .

将蘑菇去皮，用温水冲洗，去除沙砾，然后去掉菌柄。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] , [stɔːk] [saɪd] ['ʌpərmoʊst] .
Place them on a greased baking sheet , stalk side uppermost .
地方 他们 在 一个 涂油 烘烤 床单 , 茎 边 最上层 .

将它们放在涂了油的烤盘上，茎部朝上。

[pʊt][sʌm; səm][smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn] [iːtʃ] ['mʌʃrʊm] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər] [ænd; ənd]
Put some small pieces of butter on each mushroom and a little pepper and
放 一些 小的 件 的 黄油 在 每个 蘑菇 和 一个 小的 胡椒 和
[sɔːlt] .
salt .
盐 .

在每个蘑菇上放几小块黄油，再撒上少许胡椒粉和盐。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] ['peɪpər] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] -

Cover	with	buttered	paper	and	cook	in	a	moderate	oven	for	10	to	20
覆盖	和	涂黄油的	纸	和	厨师	在	一个	缓和	烤箱	为了	-	到	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

盖上涂了黄油的纸，放入中等温度的烤箱烤 10 到 20 分钟。

[sɜːrv] [ə; eɪ] ['mʌʃrʊm] [ɑːn] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [ɑːn] [iːtʃ] ['mʌʃrʊm] [pleɪs] [ə; eɪ] [kʊkt]

Serve	a	mushroom	on	each	croûton	,	and	on	each	mushroom	place	a	cooked
服务	一个	蘑菇	在	每个	脆皮面包	,	和	在	每个	蘑菇	地方	一个	煮熟

['bloʊtər] [roʊ] [kɜːrld] [raʊnd] .

bloater	roe	curled	round	.
胀气者	鱼子	卷曲	圆形的	.

在每个烤面包片上放一个蘑菇，在每个蘑菇上放一个煮熟的卷曲的鲱鱼籽。

[stʌft] ['ɔbɜˌdʒinz] ([eg] [fruːt])

Stuffed	Aubergines	(	Egg	Fruit	)
填充	茄子	(	蛋	水果	)

酿茄子（蛋形水果）

[bɔɪl] [ðə; ðɪ] ['ɔbɜˌdʒinz] [ʌn'tɪl] ['tendər] (- [tuː; tə] - ['mɪnɪts]) , [ænd; ənd] [ðen] [hæf] [ðem; ðəm]

Boil	the	aubergines	until	tender	(	25	to	30	minutes	)	,	and	then	half	them
熬	这	茄子	直到	投标	(	-	到	-	分钟	)	,	和	然后	一半	他们

['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

lengthwise	.
纵向	.

将茄子煮至软烂（25 至 30 分钟），然后纵向切成两半。

[skuːp] [aʊt] [ðə; ðɪ] [pʌlp] ['kerfəli] , [sɪv] [ˌaɪ 'tiː] ,

Scoop	out	the	pulp	carefully	,	sieve	it	,
舀	出去	这	纸浆	小心	,	筛	它	,

小心地将果肉挖出，过筛。

[ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [sʌm; səm] [faɪn] [braʊn] [krʌmz] ([ə'baʊt] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [tuː; tə]

and	mix	it	with	some	fine	brown	crumbs	(	about	a	dessertspoonful	to
和	混合	它	和	一些	美好的	棕色的	面包屑	(	关于	一个	甜点勺	到

[iːtʃ] [hæf] - [paɪnt]) ,

each	half	-	pint	)	,
每个	一半	-	品脱	)	,

并将其与一些细碎的棕色面包屑混合（每半品脱约一甜点勺面包屑），

['pepər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] [ɔɪld] ['bʌtər] .

pepper	,	salt	,	and	some	oiled	butter	.
胡椒	,	盐	,	和	一些	涂油	黄油	.

胡椒粉、盐和一些涂油的黄油。

[fɪl] [ðə; ðɪ] [skɪnz] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['mɪkstʃər] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [krʌmz] [ænd; ənd] [ɔɪld] ['bʌtər] ,

Fill	the	skins	with	this	mixture	,	sprinkle	with	crumbs	and	oiled	butter	,
充满	这	皮肤	和	这	混合物	,	撒	和	面包屑	和	涂油	黄油	,

将混合物填入酥皮中，撒上面包屑和油浸黄油，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

and	bake	in	a	moderate	oven	until	browned	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	直到	棕色	.

放入中等温度的烤箱烘烤至金黄色。

[tə'meɪtoʊz] [ˌeɪ 'juː] ['grætn] ([hɑːt])

Tomatoes	au	Gratin	(	Hot	)
西红柿	au	焗烤	(	热的	)

焗烤番茄（辣味）

[teɪk] [fɔːr] [təˈmeɪtoʊz] [æz; əz] [ˈnɪrli] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] [æz; əz] [ˈpɑːsəb(ə)l] ,

Take	four	tomatoes	as	nearly	the	same	size	as	possible	,
拿	四	西红柿	作为	几乎	这	相同的	尺寸	作为	可能的	,

挑选四个大小尽可能相近的西红柿，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɔːf] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] .

and	a	slice	off	the	top	of	each	.
和	一个	片	离开	这	顶部	的	每个	.

并从每个顶部切下一片。

[skuːp] [-]

Scoop	[	33	]
舀	[	-	]

独家新闻[33]

[aʊt] [ðə; ði] [ˈmɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [təˈmeɪtoʊ] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [ˈpɑːsəb(ə)l] , [ˈliːvɪŋ] [ðə; ði] [freɪmz]

out	the	middle	of	the	tomato	as	much	as	possible	,	leaving	the	frames
出去	这	中间	的	这	番茄	作为	很多	作为	可能的	,	离开	这	框架

[fɔːr; fər] [ˈkeɪsɪz] .

for	cases	.
为了	案例	.

尽可能地挖空番茄中间的部分，留下框架作为外壳。

[ðiːz] [set] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] .

These	set	on	one	side	.
这些	放	在	一	边	.

这些摆放在一边。

[wɜːrk] [ðə; ði] [pʌlp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [mɪks] [ˈɪntuː] [ˌaɪ ˈtiː] [ə; eɪ] [hiːpt] - [ʌp] [ˈteblspʊnˌfʊl]

Work	the	pulp	through	a	sieve	,	and	mix	into	it	a	heaped	-	up	tablespoonful
工作	这	纸浆	通过	一个	筛	,	和	混合	进入	它	一个	堆积如山	-	向上	一汤匙

[ʌv; əv] [ˈfaɪnli] - [ˈgreɪtɪd] [ˈbredkrʌmz] ,

of	finely	-	grated	breadcrumbs	,
的	精细地	-	磨碎的	面包屑	,

将果肉过筛，然后加入一大勺磨碎的面包屑拌匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [ˌtuːˈtuː] [egz] , [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

add	the	yolks	of	2	eggs	,	and	mix	well	.
添加	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	,	和	混合	出色地	.

加入2个鸡蛋的蛋黄，搅拌均匀。

[fɪl] [ðə; ði] [təˈmeɪtoʊ] [ˈkeɪsɪz] , [ˈhiːpɪŋ] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃər] [ʌp] , [greɪt] [ə; eɪ] [ˈleɪər] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ˈoʊvər]

Fill	the	tomato	cases	,	heaping	the	mixture	up	,	grate	a	layer	of	cheese	over
充满	这	番茄	案例	,	堆积	这	混合物	向上	,	格特	一个	层	的	奶酪	超过

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

将混合物填入番茄盅中，堆得满满的，然后在上面撒上一层奶酪碎。

[pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] [ˈbʌtərd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] .

place	on	a	buttered	baking	dish	and	bake	for	10	minutes	.
地方	在	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	和	烤	为了	-	分钟	.

放在涂了黄油的烤盘上，烤10分钟。

[təˈmeɪtoʊ] [paɪ] ([hɑːt])

Tomato	Pie	(	Hot	)
番茄	馅饼	(	热的	)

番茄派（热）

[slaɪs] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [ˈʌnjən] [ˈθɪnli] , [blæntʃ] [ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [fæt] [tɪl] [ˈlaɪtli] [braʊn] .

Slice	a	good	-	sized	onion	thinly	,	blanch	it	,	and	fry	in	fat	till	lightly	browned	.
片	一个	好的	-	尺寸	洋葱	薄薄的	,	焯水	它	,	和	炒	在	胖的	直到	轻轻	棕色	.

将一个个头适中的洋葱切成薄片，焯水后，用油脂煎至微黄。

[teɪk] [wʌn]['el biː] . [ʌv; əv][raɪp][tə'meɪtoʊz] , [skɪn][ænd; ənd][kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] .

Take	1	lb	.	of	ripe	tomatoes	,	skin	and	cut	in	slices	.
拿	1	磅	.	的	成熟	西红柿	,	皮肤	和	切	在	切片	.

取1磅成熟的西红柿，去皮切片。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ʌnjənz] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][paɪ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gʊd] ['siːzənɪŋ]

Place	a	layer	of	onions	in	the	bottom	of	the	pie	dish	with	a	good	seasoning
地方	一个	层	的	洋葱	在	这	底部	的	这	馅饼	盘子	和	一个	好的	调料

[ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,

of	salt	and	pepper	,
的	盐	和	胡椒	,

在派盘底部铺一层洋葱，并撒上适量的盐和胡椒粉调味。

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] , [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['bredkrʌmz] ['skætərd] ['oʊvər][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː]

then	a	layer	of	tomatoes	,	with	white	breadcrumbs	scattered	over	and	a	few
然后	一个	层	的	西红柿	,	和	白色的	面包屑	疏散	超过	和	一个	很少

['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

pieces	of	butter	,
件	的	黄油	,

然后铺上一层番茄，撒上白面包屑，再放上几块黄油。

[ænd; ənd][soʊ][ɑːn][ʌn'tɪl][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz]['ɔːlmoʊst] [fʊl] .

and	so	on	until	the	dish	is	almost	full	.
和	所以	在	直到	这	盘子	是	几乎	满的	.

如此反复，直到盘子几乎装满为止。

[hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm] [wel] - [mæʃt] [pə'tetoz] , [ænd; ənd] [spred] ['θɪkli] ['oʊvər][soʊ][æz; əz]

Have	ready	some	well	-	mashed	potatoes	,	and	spread	thickly	over	so	as
有	准备好	一些	出色地	-	捣碎	土豆	,	和	传播	浓密	超过	所以	作为

[tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ] [krʌst] ,

to	form	a	crust	,
到	形式	一个	地壳	,

准备好土豆泥，厚厚地涂抹在表面，形成一层酥皮。

[ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

and	bake	until	brown	.
和	烤	直到	棕色的	.

烤至棕色即可。

[tə'meɪtoʊz] - [lɑː] - [diː] [frɔː'mɑːʒ] ([koʊld])

Tomatoes	à	la	Crême	de	Fromage	(	Cold	)
西红柿	-	拉	-	德	奶酪	(	寒冷的	)

鲜奶油番茄（冷）

[wɪp] ½ [paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] [ʌn'tɪl] [stɪf] , ['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] ['seləri] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Whip	½	pint	of	cream	until	stiff	,	season	it	with	celery	salt	and	pepper	.
鞭	½	品脱	的	奶油	直到	僵硬的	,	季节	它	和	芹菜	盐	和	胡椒	.

将半品脱奶油打发至硬性发泡，用芹菜盐和胡椒粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː][θriː][ɑːz] . [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] ,

Add	3	oz	.	of	grated	cheese	,
添加	3	盎司	.	的	磨碎的	奶酪	,

加入3盎司磨碎的奶酪，

[ðen] [wɪsk] [ɪn][baɪ] [dɪ'griːz] ¼ [paɪnt][ʌv; əv] [kuːl] [bʌt; bət]['lɪkwɪd]['æspɪk]['dʒeli] ,

then	whisk	in	by	degrees	¼	pint	of	cool	but	liquid	aspic	jelly	,
然后	拂	在	经过	学位	¼	品脱	的	凉爽的	但	液体	肉冻	果冻	,

然后分次搅拌加入1/4品脱冷却但呈液态的肉冻，

[wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['fleɪvərd] [wɪð; wɪθ] ['tærəgən] ['vɪnɪgər] .

which	has	been	flavoured	with	tarragon	vinegar	.
哪个	有	到过	调味	和	龙蒿	醋	.

并用龙蒿醋调味。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [wɪsk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['stɪf(ə)n] .

Continue	**to**	**whisk**	**until**	**the**	**mixture**	**begins**	**to**	**stiffen**	**.**
继续	到	拂	直到	这	混合物	开始	到	变硬	.

继续搅拌，直到混合物开始变稠。

['priːviəsli] [piːl] [-]

Previously	**peel**	**[**	**34**	**]**
之前	果皮	[	-	]

先前剥离[34]

[ænd; ənd] [hæv] [sʌm; səm] [smɔːl] [raʊnd] [tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [frʌm; frəm] [ðə; ði]

and	**halve**	**some**	**small**	**round**	**tomatoes**	**,**	**and**	**remove**	**the**	**seeds**	**from**	**the**
和	一半	一些	小的	圆形的	西红柿	,	和	消除	这	种子	从	这

[hævz] [wen] [kʌt] ['oʊpən] ,

halves	**when**	**cut**	**open**	**,**
一半	什么时候	切	打开	,

将一些小圆番茄对半切开，切开后去除籽。

[ænd; ənd] [dreɪn] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] .

and	**drain**	**for**	**a**	**little**	**.**
和	流走	为了	一个	小的	.

沥干一会儿。

[pleɪs] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊ] , [wen] [fɪld] , [ɑːn] [ə; eɪ] [tʃiːz] ['bɪskɪt] ,

Place	**each**	**piece**	**of**	**tomato**	**,**	**when**	**filled**	**,**	**on**	**a**	**cheese**	**biscuit**	**,**
地方	每个	片	的	番茄	,	什么时候	已填	,	在	一个	奶酪	饼干	,

将填好馅料的番茄块放在奶酪饼干上，

[ænd; ənd] ['ɔːrnəmənt] [ˌaɪ 'tiː] [raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['paɪpɪŋ] [ʌv; əv] [tʃiːz] [kriːm] .

and	**ornament**	**it**	**round**	**the**	**edge**	**with**	**a**	**piping**	**of**	**cheese**	**cream**	**.**
和	装饰品	它	圆形的	这	边缘	和	一个	管道	的	奶酪	奶油	.

并在边缘挤上一圈奶油奶酪作为装饰。

['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [kres] ,

Garnish	**the**	**dish**	**with**	**cress**	**,**
装饰	这	盘子	和	豆瓣菜	,

用豆瓣菜装饰这道菜。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['taɪni] [bʌntʃ] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [kriːm] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðə; ði]

and	**put**	**a**	**tiny**	**bunch**	**into**	**the**	**middle**	**of**	**the**	**cream**	**with**	**which**	**the**
和	放	一个	微小的	束	进入	这	中间	的	这	奶油	和	哪个	这

[tə'meɪtoʊz] [ɑːr; ər] [fɪld] .

tomatoes	**are**	**filled**	**.**
西红柿	是	已填	.

然后在番茄馅料的奶油中间放一小束番茄。

[tə'meɪtoʊ] ['kænəˌpeɪz] ([koʊld])

Tomato	**Canapés**	**(**	**Cold**	**)**
番茄	开胃小点	(	寒冷的	)

番茄小点心（冷盘）

[kʌt] [sʌm; səm] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bred] 2½ [ɪn] .

Cut	**some**	**slices**	**of**	**bread**	**2½**	**in**	**.**
切	一些	切片	的	面包	2½	在	.

切一些 2½ 英寸长的面包片。

[ɪn] [daɪ'æmɪtər] , [ænd; ənd] ⅛ [ɪn] .

in	**diameter**	**,**	**and**	**⅛**	**in**	**.**
在	直径	,	和	⅛	在	.

直径为 1/8 英寸。

[θɪk] .
thick .
厚的 .

厚的。

[soʊk] [ɪn] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðen] [fraɪ] [ə; eɪ] [peɪl] ['kʌlər] .
Soak **in** **milk** **and** **then** **fry** **a** **pale** **colour** .
浸泡 在 牛奶 和 然后 炒 一个 苍白 颜色 .

用牛奶浸泡，然后煎至颜色变浅。

[spred] [wen] [koʊld] [wɪð; wɪθ] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['bʌtər] [meɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [peɪst] .
Spread **when** **cold** **with** **grated** **cheese** **and** **butter** **made** **into** **a** **paste** .
传播 什么时候 寒冷的 和 磨碎的 奶酪 和 黄油 制成 进入 一个 粘贴 .

冷却后，涂上磨碎的奶酪和黄油制成的糊状物。

[dɪp] [sʌm; səm] [smɔːl] [tə'meɪtoʊz] ['ɪntuː] [hɑːt] ['wɔːtər] , [skɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [wʌn] [ɑːn] [iːtʃ] [piːs]
Dip **some** **small** **tomatoes** **into** **hot** **water** , **skin** **them** **and** **put** **one** **on** **each** **piece**
蘸 一些 小的 西红柿 进入 热的 水 , 皮肤 他们 和 放 一 在 每个 片
[ʌv; əv] [bred] ,
of **bread** ,
的 面包 ,

将一些小番茄浸入热水中，去皮，然后每片面包上放一个。

['pleɪsɪŋ] [sʌm; səm] ['faɪnli] - [mɪnst] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [ɑːn] [iːtʃ] .
placing **some** **finely** **-** **minced** **parsley** **and** **grated** **Parmesan** **on** **each** .
放置 一些 精细地 - 剁碎 香菜 和 磨碎的 帕尔马干酪 在 每个 .

在每个盘子上放一些切碎的欧芹和磨碎的帕玛森奶酪。

[bɛn'jeɪz] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] ([hɑːt])
Beignets **of** **Vegetable** **Marrow** **(** **Hot** **)**
贝涅饼 的 蔬菜 骨髓 (热的)

蔬菜西葫芦贝涅饼（热）

[piːl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðaʊt] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [siːdz] .
Peel **the** **vegetable** **marrow** **and** **strain** **it** **without** **removing** **the** **seeds** .
果皮 这 蔬菜 骨髓 和 拉紧 它 没有 移除 这 种子 .

将西葫芦去皮，沥干水分，但不要去除籽。

[wen] [θriː] - [pɑːrts] [kʊkt] , [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [niːt]
When **three** **-** **parts** **cooked** **,** **take** **it** **out** **of** **the** **pan** **and** **cut** **it** **into** **neat**
什么时候 三 - 部分 煮熟 , 拿 它 出去 的 这 平底锅 和 切 它 进入 整洁的
['piːsɪz] ,
pieces **,**
件 ,

煮至三段熟透后，将其从锅中取出，切成大小均匀的块状。

[æz; əz] [mʌtʃ] [wʌn] [saɪz] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] ,
as **much** **one** **size** **as** **possible** **,** **remove** **the** **seeds** **,**
作为 很多 一 尺寸 作为 可能的 , 消除 这 种子 ,

尽量保持大小一致，去除种子。

[dɪp] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] ['mæroʊ] ['ɪntuː] ['bætər] [ænd; ənd] [fraɪ] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['goʊldən] [braʊn] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt]
dip **each** **piece** **of** **marrow** **into** **batter** **and** **fry** **until** **a** **golden** **brown** **in** **boiling** **fat**
蘸 每个 片 的 骨髓 进入 连击 和 炒 直到 一个 金的 棕色的 在 沸腾 胖的
. [-]
. [35]
. [-]

将每块骨髓蘸上面糊，放入沸腾的油中炸至金黄色。[35]

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['bætər]
To **Make** **the** **Batter**
到 制作 这 连击

制作面糊

[wɪp] [tuː] [egz] [ænd; ənd][mɪks][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə'baʊt] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

Whip	**two**	**eggs**	**and**	**mix**	**them**	**with**	**about**	**two**	**tablespoonsful**	**of**	**flour**	**.**
鞭	二	鸡蛋	和	混合	他们	和	关于	二	汤匙	的	面粉	.

将两个鸡蛋打散，然后与大约两汤匙面粉混合。

[ðɪs] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər] .

This	**is**	**generally**	**sufficient**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**batter**	**.**
这	是	一般来说	充足的	到	制作	一个	僵硬的	连击	.

这样通常足以制成较稠的面糊。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][baɪ] [dɪ'griːz] ⅓ [ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,

Then	**add**	**by**	**degrees**	**⅓**	**of**	**a**	**pint**	**of**	**milk**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**
然后	添加	经过	学位	⅓	的	一个	品脱	的	牛奶	,	盐	和	胡椒	,

然后分次加入三分之一品脱牛奶、盐和胡椒粉，

['kʌvər][ænd; ənd][pʊt][baɪ][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][ɔːr] [tuː] .

cover	**and**	**put**	**by**	**for**	**an**	**hour**	**or**	**two**	**.**
覆盖	和	放	经过	为了	一个	小时	或者	二	.

盖好，放置一两个小时。

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ðə; ði]['ɑːrtɪk(ə)l][tuː; tə][biː; bi][fraɪd][ɪz][kwaɪt][draɪ] [brˈfɔːr] ['biːɪŋ] ['dɪpt] [ɪn][ðə; ði]

Be	**sure**	**that**	**the**	**article**	**to**	**be**	**fried**	**is**	**quite**	**dry**	**before**	**being**	**dipped**	**in**	**the**
是	当然	那	这	文章	到	是	油煎	是	相当	干燥	前	存在	浸入	在	这

['bætər] .

batter	**.**
连击	.

务必确保待炸物在裹上面糊之前已经完全干燥。

['sælsəfi]['skɔləps] ([hɑːt])

Salsify	**Scallops**	**(**	**Hot**	**)**
婆罗门参	扇贝	(	热的	)

辣味婆罗门参扇贝

[bɔɪl][ðə; ði]['sælsəfi][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , [ðen] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər][ænd; ənd] [mæʃ] [tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp]

Boil	**the**	**salsify**	**for**	**50**	**minutes**	**,**	**then**	**place**	**in**	**a**	**mortar**	**and**	**mash**	**to**	**a**	**pulp**
熬	这	婆罗门参	为了	-	分钟	,	然后	地方	在	一个	砂浆	和	捣碎	到	一个	纸浆

,

,

,

将婆罗门参煮50分钟，然后放入研钵中捣成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['æntʃoʊvi] ['es(ə)ns] [ænd; ənd][sʌm; səm][mɪlk][ɔːr] [kriːm] ,

add	**a**	**few**	**drops**	**of**	**anchovy**	**essence**	**and**	**some**	**milk**	**or**	**cream**	**,**
添加	一个	很少	滴	的	凤尾鱼	本质	和	一些	牛奶	或者	奶油	,

加入几滴凤尾鱼香精和一些牛奶或奶油，

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv][ə; eɪ] [θɪk] ['kʌstərd] .

to	**make**	**it**	**the**	**consistency**	**of**	**a**	**thick**	**custard**	**.**
到	制作	它	这	一致性	的	一个	厚的	蛋奶冻	.

使其达到浓稠蛋奶冻的稠度。

[pleɪs] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪn] ['bʌtərd] ['ʃɛlz] , ['sprɪŋk(ə)l][sʌm; səm] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] ['bredkrʌmz] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] ,

Place	**the**	**mixture**	**in**	**buttered**	**shells**	**,**	**sprinkle**	**some**	**finely**	**-**	**grated**	**breadcrumbs**	**over**	**it**	**,**
地方	这	混合物	在	涂黄油的	贝壳	,	撒	一些	精细地	-	磨碎的	面包屑	超过	它	,

将混合物放入涂抹了黄油的贝壳面中，撒上一些磨碎的面包屑，

[pleɪs] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn] [iːtʃ] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

place	**a**	**piece**	**of**	**butter**	**on**	**each**	**and**	**brown**	**in**	**the**	**oven**	**.**
地方	一个	片	的	黄油	在	每个	和	棕色的	在	这	烤箱	.

在每个饼上放一小块黄油，放入烤箱烤至金黄色。

['sælsəfi] ['frɪtərz] ([hɑ:t])
Salsify Fritters (Hot)
婆罗门参 油炸饼 (热的)

辣味婆罗门参油炸饼

1½ ['el bi:] .
1½ lb .
1½ 磅 .

1.5磅

['sælsəfi] , [ˌtu:'tu:][ɑ:z] .
salsify , 2 oz .
婆罗门参 , 2 盎司 .

婆罗门参，2盎司。

[bi:f] ['drɪpɪŋ] , ['lemən][dʒu:s] .
beef dripping , lemon juice .
牛肉 滴落 , 柠檬 汁 .

牛油，柠檬汁。

[wɑ:ʃ] [ænd; ənd] ['laɪtli] [skreɪp] [ðə; ði]['sælsəfi] [ru:ts] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔ:tər] .
Wash and lightly scrape the salsify roots and put them in cold water .
洗 和 轻轻 刮 这 婆罗门参 根 和 放 他们 在 寒冷的 水 .

将婆罗门参根洗净，轻轻刮去根部表皮，放入冷水中。

[pʊt][ðə; ði] ['drɪpɪŋ] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] ,
Put the dripping , a little salt ,
放 这 滴落 , 一个 小的 盐 ,

放入滴落的油脂，少许盐，

[ænd; ənd][ðə; ði]['lemən][dʒu:s][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] ['wɔ:tər][tu:; tə]['kʌvər][ðə; ði]['sælsəfi] .
and the lemon juice in a saucepan with enough water to cover the salsify .
和 这 柠檬 汁 在 一个 平底锅 和 足够的 水 到 覆盖 这 婆罗门参 .

将柠檬汁倒入平底锅中，加入足够的水没过婆罗门参。

[wen] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪlz] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [ru:ts] [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] ['sɪmər] ['dʒentli][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər]
When it boils put in the roots and let them simmer gently until they are
什么时候 它 沸腾 放 在 这 根 和 让 他们 煨 轻轻地 直到 他们 是
['tendər] .
tender .
投标 .

水开后放入根茎，小火慢炖至软烂。

[ðɪs] [wɪl] [teɪk] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .
This will take 30 to 40 minutes .
这 将要 拿 - 到 - 分钟 .

这将需要30到40分钟。

[du:][nɑ:t]['kʌvər][ðə; ði][pæn] .
Do not cover the pan .
做 不是 覆盖 这 平底锅 .

不要盖锅盖。

[wen] ['tendər] [dreɪn] [ɔ:f][ðə; ði] [-]
When tender drain off the [36]
什么时候 投标 流走 离开 这 [-]

当嫩滑的液体流出[36]

['wɔ:tər][ænd; ənd][kʌt][ðə; ði] [ru:ts] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ə'baʊt] 2½ [ɪn] .
water and cut the roots into pieces about 2½ in .
水 和 切 这 根 进入 件 关于 2½ 在 .

浇水并将根切成约 2½ 英寸长的段。

[lɔːŋ] .
long .
长的 .

长的。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði]['sælsəfi][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər] , [ɔɪl] , [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd] [ðen] [dɪp]
Sprinkle **the** **salsify** **with** **a** **little** **pepper** **,** **oil** **,** **and** **vinegar** **,** **and** **then** **dip**
撒 这 婆罗门参 和 一个 小的 胡椒 , 油 , 和 醋 , 和 然后 蘸
[ðə; ði] ['piːsɪz] ['ɪntuː] ['bætər] .
the **pieces** **into** **batter** **.**
这 件 进入 连击 .

将婆罗门参撒上少许胡椒粉、油和醋，然后将切块蘸上面糊。

[fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt][ʌn'tɪl][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] , [ðen] [teɪk] [aʊt] , [dreɪn][ænd; ənd] [sɜːrv] .
Fry **in** **boiling** **fat** **until** **a** **golden** **brown** **,** **then** **take** **out** **,** **drain** **and** **serve** **.**
炒 在 沸腾 胖的 直到 一个 金的 棕色的 , 然后 拿 出去 , 流走 和 服务 .

用沸腾的油煎至金黄色，然后取出沥干油即可食用。

[gleɪzd] ['kærəts] ([hɑːt])
Glazed **Carrots** **(** **Hot** **)**
釉面 胡萝卜 (热的)

蜜汁胡萝卜（热）

[blæntʃ] [sʌm; səm] [smɔːl] , [jʌŋ] ['kærəts] , [æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ə; eɪ][saɪz][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , [draɪ]
Blanch **some** **small** **,** **young** **carrots** **,** **as** **much** **of** **a** **size** **as** **possible** **,** **dry**
布兰奇 一些 小的 , 年轻的 胡萝卜 , 作为 很多 的 一个 尺寸 作为 可能的 , 干燥
[ðem; ðəm] [wel] ,
them **well** **,**
他们 出色地 ,

将一些个头较小的嫩胡萝卜焯水，尽量取其大小，然后充分晾干。

[ænd; ənd] [ɪf] ['nesəseri] , [trɪm][ðem; ðəm] ['iːvnli] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] , [wɪð; wɪθ][dʒʌst]
and **if** **necessary** **,** **trim** **them** **evenly** **;** **put** **them** **into** **a** **pan** **,** **with** **just**
和 如果 必要的 , 修剪 他们 均匀地 ; 放 他们 进入 一个 平底锅 , 和 只是
[ɪ'nʌf] [stɑːk] [tuː; tə]['kʌvər] ,
enough **stock** **to** **cover** **,**
足够的 库存 到 覆盖 ,

如有必要，将它们修剪整齐；放入锅中，加入刚好没过食材的肉汤。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv][loʊf] ['ʃʊgər] ;
and **a** **lump** **of** **loaf** **sugar** **;**
和 一个 块 的 面包 糖 ;

还有一块方糖；

[bɔɪl][ðem; ðəm][ʌp] ['ʃɑːrpli] [tɪl] [ðə; ði] [stɑːk] [ɪz] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ə; eɪ] [gleɪz] ,
boil **them** **up** **sharply** **till** **the** **stock** **is** **reduced** **to** **a** **glaze** **,**
熬 他们 向上 尖锐地 直到 这 库存 是 减少 到 一个 釉 ,

将它们快速煮沸，直到汤汁浓缩成浓稠的糖浆状。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diːz][tuː; tə] [ðɪs] 1½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
then **add** **to** **this** **1½** **oz** **.** **of** **butter** **and** **a** **seasoning** **of** **salt** **,**
然后 添加 到 这 1½ 盎司 . 的 黄油 和 一个 调料 的 盐 ,

然后加入1.5盎司黄油和少许盐调味，

[ænd; ənd][stɜːr][ðem; ðəm][ɪn] [ðɪs] [tɪl] [ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪz][ɔːl] [əb'zɔːrbd] ,
and **stir** **them** **in** **this** **till** **the** **liquid** **is** **all** **absorbed** **,**
和 搅拌 他们 在 这 直到 这 液体 是 全部 吸收 ,

然后用此方法搅拌，直到液体完全被吸收。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['kærəts] [ɑːr; ər][kwaɪt] [gleɪzd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bʌtər] .
and **the** **carrots** **are** **quite** **glazed** **with** **the** **butter** **.**
和 这 胡萝卜 是 相当 釉面 和 这 黄油 .

胡萝卜表面裹满了黄油，闪闪发亮。

['kærəts] - [lɑ:] [flæmænd] ([hɑ:t])
Carrots à la Flamande (Hot)
胡萝卜 - 拉 弗拉芒德 (热的)

弗拉芒式胡萝卜（辣）

[teɪk] [ə'baʊt] - [jʌŋ] ['kærəts] , [blæntʃ] [ðem; ðəm][ɪn] ['skɔ:ldɪŋ] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd][rʌb][ðem; ðəm] [wel]
Take about 12 young carrots , blanch them in scalding water , and rub them well
拿 关于 - 年轻的 胡萝卜 , 焯水 他们 在 烫 水 , 和 擦 他们 出色地
.
:
.

取约 12 根嫩胡萝卜，用沸水焯烫，然后搓洗干净。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ]['stju:pæn][wɪð; wɪθ][ə'baʊt][wʌn][ɑ:z] . [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ə; eɪ] ['sɔ:lt͵spu:n͵fʊl]
Then put them into a stewpan with about 1 oz . of butter , a saltspoonful
然后 放 他们 进入 一个 炖锅 和 关于 1 盎司 . 的 黄油 , 一个 一勺盐
[ʌv; əv]['kæstər] ['ʃʊgər] ,
of castor sugar ,
的 蓖麻 糖 ,

然后将它们放入炖锅中，加入约 1 盎司黄油和一小勺细砂糖。

[sʌm; səm] ['faɪnli] - [mɪnst] ['pɑ:rsli] , [ə; eɪ] ['si:zənɪŋ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] , [ænd; ənd]
some finely - minced parsley , a seasoning of pepper and salt , and
一些 精细地 - 剁碎 香菜 , 一个 调料 的 胡椒 和 盐 , 和
[sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔ:tər][tu:; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] ['lɪbərəli] ;
sufficient water to cover them liberally ;
充足的 水 到 覆盖 他们 慷慨地 ;

一些切碎的欧芹，适量的胡椒粉和盐调味，以及足够的水，使食材完全被水覆盖；

['sɪmər] [ðə; ði] ['kærəts] [ɪn] [ðɪs] [fɔ:r; fər][ə'baʊt] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] , [wen] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]
simmer the carrots in this for about 15 to 20 minutes , when they should be
煨 这 胡萝卜 在 这 为了 关于 - 到 - 分钟 , 什么时候 他们 应该 是
[kwaɪt] ['tendər] ,
quite tender ,
相当 投标 ,

将胡萝卜放入锅中慢炖约15至20分钟，直至胡萝卜变软。

['ʃeɪkɪŋ] [ðem; ðəm][wʌns][ɔ:r][twaɪs] [ɪn][ðə; ði] ['prɑ:ses] . [-]
shaking them once or twice in the process . [37]
摇晃 他们 一次 或者 两次 在 这 过程 . [-]

在此过程中摇晃一两次。[37]

[rɪ'mu:v] [ðə; ði][pæn][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,
Remove the pan from the fire ,
消除 这 平底锅 从 这 火 ,

将锅从火上移开，

[ænd; ənd][stɜ:r][ɪn][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] ['bi:tn] [ʌp][wɪð; wɪθ][͵tu:'tu:] ['spu:nz͵fʊl] [ʌv; əv] [kri:m] [ɔ:r]
and stir in the yolk of 1 egg beaten up with 2 spoonsful of cream or
和 搅拌 在 这 蛋黄 的 1 蛋 被打败 向上 和 2 一勺 的 奶油 或者
[nu:] [mɪlk] ,
new milk ,
新的 牛奶 ,

将一个鸡蛋的蛋黄与两勺奶油或新鲜牛奶搅打均匀，然后拌入其中。

[ænd; ənd] [sɜ:rv] ['veri] [hɑ:t] .
and serve very hot .
和 服务 非常 热的 .

趁热食用。

[gleɪzd] ['tɜ:nɪps] ([hɑ:t])
Glazed Turnips (Hot)
釉面 萝卜 (热的)

蜜汁萝卜（热）

[pi:l] [ə'baʊt] [wʌn] ['el bi:] . [ʌv; əv] [jʌŋ] ['tɜ:nɪps] , [wɑ:ʃ] [ðem; ðəm] [wel] , [kʌt] ['ɪntu:] ['kwɔ:rtərz] ,
Peel about 1 lb . of young turnips , wash them well , cut into quarters ,
果皮 关于 1 磅 . 的 年轻的 萝卜 , 洗 他们 出色地 , 切 进入 四分之一 ,

将约1磅嫩萝卜去皮，洗净，切成四等份，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɑ:n] [ɪn] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tər] ; [brɪŋ] [ðɪs] ['ʃɑ:rpli] [tu:; tə] [ðə; ði] [bɔɪl] ,
and put them on in salted water ; bring this sharply to the boil ,
和 放 他们 在 在 咸的 水 ; 带来 这 尖锐地 到 这 熬 ,

将它们放入盐水中；将水迅速煮沸。

[ðen] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] - ['bʌtərd] [smɔ:l] ['fraɪɪŋ] [ɔ:r] [soʊ'teɪ] [pæn] , ['sprɪŋk(ə)l] [ðem; ðəm]
then place them in a well - buttered small frying or sauté pan , sprinkle them
然后 地方 他们 在 一个 出色地 - 涂黄油的 小的 煎炸 或者 炒 平底锅 , 撒 他们
['lɪbərəli] [wɪð; wɪθ] ['kæstər] ['ʃʊgər] ,
liberally with castor sugar ,
慷慨地 和 蓖麻 糖 ,

然后将它们放入涂抹了黄油的小煎锅或炒锅中，撒上大量的细砂糖，

[ænd; ənd] [də'rektli; daɪ'rektli] [ðə; ði] ['tɜ:nɪps] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] ['kʌlər] [pɔ:r] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [stɑ:k] [ɪn] ,
and directly the turnips begin to colour pour a little stock in ,
和 直接地 这 萝卜 开始 到 颜色 倒 一个 小的 库存 在 ,

当萝卜开始变色时，立即倒入少许高汤。

[ænd; ənd] ['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔ:r] ['ʃʊgər] [ɪf] [laɪkt] ;
and season with pepper and salt , and a little more sugar if liked ;
和 季节 和 胡椒 和 盐 , 和 一个 小的 更多的 糖 如果 喜欢 ;

用胡椒粉和盐调味，如果喜欢的话，还可以再加一点糖；

[let] [ðem; ðəm] [stu:] ['sloʊli] [tɪl] [kwaɪt] ['tendər] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [sɔ:s]
let them stew slowly till quite tender , and serve them with the sauce
让 他们 炖 缓慢地 直到 相当 投标 , 和 服务 他们 和 这 酱
[pɔ:d] ['oʊvər] [ðem; ðəm] .
poured over them .
倾倒 超过 他们 .

将它们慢炖至软烂，然后淋上酱汁即可食用。

['tɜ:nɪps] - [lɑ:] [pu:'lɛt] ([hɑ:t])
Turnips à la Poulette (Hot)
萝卜 - 拉 鸡 (热的)

辣味烤萝卜

[pi:l] [ə'baʊt] [wʌn] ['el bi:] . [ʌv; əv] [jʌŋ] , [freʃ] ['tɜ:nɪps] , [wɑ:ʃ] [ðem; ðəm] [wel] , [trɪm] ['ɪntu:] ['ɑ:lɪv] [ɔ:r]
Peel about 1 lb . of young , fresh turnips , wash them well , trim into olive or
果皮 关于 1 磅 . 的 年轻的 , 新鲜的 萝卜 , 洗 他们 出色地 , 修剪 进入 橄榄 或者
[per] [ʃeɪps] ;
pear shapes ;
梨 形状 ;

将约 1 磅新鲜嫩萝卜去皮，洗净，修剪成橄榄形或梨形；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɑ:n] [ɪn] [koʊld] , ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [ðem; ðəm] ['ʃɑ:rpli] [tu:; tə] [ðə; ði] [bɔɪl] ;
put them on in cold , salted water , and bring them sharply to the boil ;
放 他们 在 在 寒冷的 , 咸的 水 , 和 带来 他们 尖锐地 到 这 熬 ;

将它们放入冷盐水中，然后迅速煮沸；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [rɪns] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [kli:n] ['næpkɪn] .
then drain them , rinse in cold water , and dry them in a clean napkin .
然后 流走 他们 , 冲洗 在 寒冷的 水 , 和 干燥 他们 在 一个 干净的 餐巾 .

然后沥干水分，用冷水冲洗，再用干净的餐巾纸擦干。

[hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm] [vəlu'teɪ] ([aɪ] . [i:] . [meltid] ['bʌtər] [meɪd] [wɪð; wɪθ][wʌn][ɑ:z] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Have	ready	some	velouté	(	i	.	e	.	melted	butter	made	with	1	oz	.	of	butter	,
有	准备好	一些	天鹅绒酱	(	我	.	e	.	融化	黄油	制成	和	1	盎司	.	的	黄油	,

准备一些天鹅绒酱（即用1盎司黄油融化制成的黄油），

1½ [ɑ:z] . [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd][ə'baʊt] ¾ [paɪnt][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)l] [stɑ:k] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['wɔ:tər]) ,

1½	oz	.	of	flour	,	and	about	¾	pint	of	vegetable	stock	instead	of	water	)	,
1½	盎司	.	的	面粉	,	和	关于	¾	品脱	的	蔬菜	库存	反而	的	水	)	,

1.5盎司面粉，以及约3/4品脱蔬菜高汤（代替水）。

[drɑ:p][ðə; ði] ['tɜ:nɪps] ['ɪntu:] [ðɪs] , [ænd; ənd] [kʊk] [ðem; ðəm] [tɪl] ['redi] , ['veri] ['dʒentli] ,

drop	the	turnips	into	this	,	and	cook	them	till	ready	,	very	gently	,
降低	这	萝卜	进入	这	,	和	厨师	他们	直到	准备好	,	非常	轻轻地	,

将萝卜放入锅中，用小火慢煮至熟透。

[fɔ:r; fər][ə'baʊt] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][saɪz] .

for	about	20	to	25	minutes	according	to	size	.
为了	关于	-	到	-	分钟	根据	到	尺寸	.

根据大小，大约需要 20 到 25 分钟。

[wen] ['redi] [lɪft][ðem; ðəm][aʊt] , [ænd; ənd] [ki:p] [-]

When	ready	lift	them	out	,	and	keep	[	38	]
什么时候	准备好	举起	他们	出去	,	和	保持	[	-	]

准备好后，将它们取出并保留[38]

[hɑ:t] .

hot	.
热的	.

热的。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv]['kæstər] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ðə; ði] ['lɪkər] , [bɔɪl][ˌaɪ 'ti:][ʌp] ['ʃɑ:rpli] ,

Add	a	spoonful	of	castor	sugar	to	the	liquor	,	boil	it	up	sharply	,
添加	一个	一勺	的	蓖麻	糖	到	这	酒	,	熬	它	向上	尖锐地	,

在酒中加入一勺细砂糖，迅速煮沸。

[ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] [stɜ:r][ɪn][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [pi:s]

and	just	before	serving	stir	in	the	yolk	of	an	egg	and	a	little	piece
和	只是	前	服务	搅拌	在	这	蛋黄	的	一个	蛋	和	一个	小的	片

[ʌv; əv] ['bʌtər] [kʌt] [ʌp] [smɔ:l] ;

of	butter	cut	up	small	;
的	黄油	切	向上	小的	;

上菜前，拌入一个蛋黄和一小块切成小块的黄油；

[du:][nɑ:t][let][ðə; ði] [sɔ:s] [ri:'bɔil]['æftər] ['ædɪŋ] [ði:z] ; ['si:z(ə)n][tu:; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] ['pepər]

do	not	let	the	sauce	reboil	after	adding	these	;	season	to	taste	with	pepper
做	不是	让	这	酱	重新煮沸	后	添加	这些	;	季节	到	品尝	和	胡椒

[ænd; ənd][sɔ:lt] ,

and	salt	,
和	盐	,

加入这些配料后不要让酱汁再次沸腾；用胡椒粉和盐调味。

[pɔ:r] [ðə; ði] [sɔ:s] [ɑ:n][tu:; tə][ðə; ði] ['tɜ:nɪps] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] ['veri] [hɑ:t] .

pour	the	sauce	on	to	the	turnips	,	and	serve	very	hot	.
倒	这	酱	在	到	这	萝卜	,	和	服务	非常	热的	.

将酱汁淋在萝卜上，趁热食用。

['ʌnjənz] [ˌeɪ 'ju:] ['grætn]

Onions	au	Gratin
洋葱	au	焗烤

焗烤洋葱

[blæntʃ] ([baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]) [wʌn]['el biː] . [ʌv; əv] ['ʌnjənz] ,

Blanch	**(**	**by**	**placing**	**in**	**boiling**	**water**	**)**	**1**	**lb**	**.**	**of**	**onions**	**,**
布兰奇	(	经过	放置	在	沸腾	水	)	1	磅	.	的	洋葱	,

将1磅洋葱放入沸水中焯水。

[ðen] [dɪ'vaɪd][ðem; ðəm]['ɪntuː]['kwɔːrtərz][ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtər][ʌn'tɪl]['tendər] .

then	**divide**	**them**	**into**	**quarters**	**and**	**boil**	**in**	**milk**	**and**	**water**	**until**	**tender**	**.**
然后	划分	他们	进入	四分之一	和	熬	在	牛奶	和	水	直到	投标	.

然后将它们分成四份，放入牛奶和水中煮至软烂。

[kʌt] [ðem; ðəm][ʌp] , ['mɔɪs(ə)n][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər]

Cut	**them**	**up**	**,**	**moisten**	**them**	**with**	**some**	**of**	**the**	**liquid**	**in**	**which**	**they**	**were**
切	他们	向上	,	濡	他们	和	一些	的	这	液体	在	哪个	他们	是

[bɔɪld] ,

boiled	**,**
煮沸	,

将它们切碎，用煮它们的汤汁润湿。

[mæʃ] [ðem; ðəm] ['smuːðli] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [kriːm] ,

mash	**them**	**smoothly**	**,**	**add**	**a**	**cupful**	**of**	**cream**	**,**
捣碎	他们	顺利	,	添加	一个	一杯	的	奶油	,

将它们捣成泥状，加入一杯奶油，

[ɔːr][wʌn][ʌv; əv][mɪlk][ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

or	**one**	**of**	**milk**	**enriched**	**with**	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
或者	一	的	牛奶	富含	和	这	蛋黄	的	一个	蛋	,	胡椒	和	盐	.

或者用蛋黄、胡椒和盐调味的牛奶。

[pleɪs] [ðə; ði][ˌpjʊ'reɪ][ɪn][ə; eɪ]['faɪərpruːf] [dɪʃ] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['bʌtərd] , [struː] [sʌm; səm]

Place	**the**	**purée**	**in**	**a**	**fireproof**	**dish**	**,**	**which**	**has**	**been**	**buttered**	**,**	**strew**	**some**
地方	这	菜泥	在	一个	防火	盘子	,	哪个	有	到过	涂黄油的	,	脬	一些

['greɪtɪd] [tʃiːz] ['oʊvər] ,

grated	**cheese**	**over**	**,**
磨碎的	奶酪	超过	,

将果泥放入涂抹了黄油的耐热容器中，撒上一些磨碎的奶酪。

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][meltid] ['bʌtər] ['oʊvər][ɔːl] .

and	**sprinkle**	**a**	**little**	**melted**	**butter**	**over**	**all**	**.**
和	撒	一个	小的	融化	黄油	超过	全部	.

最后在上面撒上少许融化的黄油。

[beɪk] [ʌn'tɪl][hɑːt] [θruː'aʊt] , [ænd; ənd][ʌn'tɪl][ðə; ði][tɑːp][ɪz] ['kʌlərd] .

Bake	**until**	**hot**	**throughout**	**,**	**and**	**until**	**the**	**top**	**is**	**coloured**	**.**
烤	直到	热的	自始至终	,	和	直到	这	顶部	是	有色	.

烤至完全热透，表面呈金黄色。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['wɜːrðɪ] [ʌv; əv][noʊt] [ðæt] [wer] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɪz] ['menʃ(ə)nd] ,

It	**is**	**worthy**	**of**	**note**	**that**	**where**	**grated**	**cheese**	**is**	**mentioned**	**,**
它	是	值得	的	笔记	那	在哪里	磨碎的	奶酪	是	提及	,

值得注意的是，凡是提到磨碎奶酪的地方，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt] [ʌn'nesəseri] [tuː; tə] [bai] ['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn][fɔːr; fər][ðə; ði] ['pɜːrpəs] .

it	**is**	**quite**	**unnecessary**	**to**	**buy**	**Parmesan**	**for**	**the**	**purpose**	**.**
它	是	相当	不必要	到	买	帕尔马干酪	为了	这	目的	.

为此目的购买帕尔马干酪完全没有必要。

['eni] [draɪ]['ɛndz][ʌv; əv] [tʃiːz] , ['greɪtɪd] , [wɪl] [sɜːrv] .

Any	**dry**	**ends**	**of**	**cheese**	**,**	**grated**	**,**	**will**	**serve**	**.**
任何	干燥	结束	的	奶酪	,	磨碎的	,	将要	服务	.

任何干燥的奶酪边角料磨碎后都可以食用。

- - [lɑː] [dʊˈʃes] ([hɑːt])
Celeri à la Duchesse (Hot)
- - 拉 公爵夫人 (热的)

公爵夫人风味芹菜（辣味）

[kʊk] [sʌm; səm] ['seləri] ['sloʊli] [ɪn]['iːkwəl][pɑːrts][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtər] , ['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt]
Cook some celery slowly in equal parts of milk and water , seasoned with salt
厨师 一些 芹菜 缓慢地 在 平等的 部分 的 牛奶 和 水 , 经验丰富的 和 盐
[ænd; ənd] ['pepər] ; [wen] [-]
and pepper ; when [39]
和 胡椒 ; 什么时候 [-]

将芹菜放入等量的牛奶和水中，用盐和胡椒粉调味，慢慢煮熟；当[39]

[kʊkt] , [lɪft] [aʊt] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['faɪərpruːf] [dɪʃ] ,
cooked , lift out , cut it up , and place a layer of it in a fireproof dish ,
煮熟 , 举起 出去 , 切 它 向上 , 和 地方 一个 层 的 它 在 一个 防火 盘子 ,

煮熟后取出，切碎，铺在耐火盘中一层。

['siːzənɪŋ] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] ['mɔɪsnɪŋ] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm] [beɪ.ʃə'mel] [ɔːr]
seasoning with salt and pepper , and moistening with some béchamel or
调料 和 盐 和 胡椒 , 和 润湿 和 一些 贝夏梅尔 或者
['eni] [gʊd] [waɪt] [sɔːs] ,
any good white sauce ,
任何 好的 白色的 酱 ,

用盐和胡椒调味，再淋上一些白酱或其他优质白酱汁。

[ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [ðiːz] ['leər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ,
and continue these layers until the dish is full ,
和 继续 这些 层 直到 这 盘子 是 满的 ,

重复以上步骤，直到盘子装满为止。

['teɪkɪŋ] [ker] [tuː; tə] [reɪz] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn][ðə; ði]['sentər] ; [struː] [ˌaɪ 'tiː]['ræðər] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd]
taking care to raise it up in the centre ; strew it rather thickly with grated
采取 关心 到 增加 它 向上 在 这 中心 ; 胪 它 相当 浓密 和 磨碎的
['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz] ;
Parmesan cheese ;
帕尔马干酪 奶酪 ;

注意将其中心垫高；在上面厚厚地撒上一层磨碎的帕玛森奶酪；

['mɔɪs(ə)n][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][sʌm; səm] [ɔɪld] ['bʌtər] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] -
moisten it with some oiled butter , and put it into the oven for 10
濡 它 和 一些 涂油 黄油 , 和 放 它 进入 这 烤箱 为了 -
['mɪnɪts] ,
minutes ,
分钟 ,

用一些抹了油的黄油润湿，然后放入烤箱烤10分钟。

[tuː; tə] ['kʌlər] ['naɪsli] .
to colour nicely .
到 颜色 很好 .

上色很漂亮。

[fraɪd] ['seləri] ([hɑːt])
Fried Celery (Hot)
油煎 芹菜 (热的)

炸芹菜（辣）

['θɜːrəli] [wɑːʃ] [θriː] ['hedz] [ʌv; əv] ['seləri] , [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] [liːvz] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [fɔːr] [ɪntʃ] [leŋθs] ,

Thoroughly	**wash**	**three**	**heads**	**of**	**celery**	**,**	**remove**	**the**	**leaves**	**,**	**and**	**cut**	**into**	**4**	**inch**	**lengths**	**,**
彻底	洗	三	头部	的	芹菜	,	消除	这	树叶	,	和	切	进入	4	英寸	长度	,

将三棵芹菜彻底洗净，去掉叶子，切成4英寸长的段。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [wɪð; wɪθ] ½ [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [stɑːk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

then	**put**	**in**	**a**	**stewpan**	**with**	**½**	**a**	**pint**	**of**	**stock**	**and**	**a**	**seasoning**	**of**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
然后	放	在	一个	炖锅	和	½	一个	品脱	的	库存	和	一个	调料	的	胡椒	和	盐	.

然后放入炖锅中，加入半品脱高汤，并用胡椒粉和盐调味。

['sɪmər] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

Simmer	**gently**	**for**	**a**	**quarter**	**of**	**an**	**hour**	**.**
煨	轻轻地	为了	一个	四分之一	的	一个	小时	.

小火慢炖15分钟。

[let] [ðə; ðɪ] ['seləri] [kuːl] , [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] , [dɪp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] ['bredkrʌm] ,

Let	**the**	**celery**	**cool**	**,**	**then**	**take**	**it**	**out**	**,**	**dip**	**it**	**in**	**egg**	**and**	**breadcrumb**	**,**
让	这	芹菜	凉爽的	,	然后	拿	它	出去	,	蘸	它	在	蛋	和	面包屑	,

让芹菜冷却后取出，蘸上蛋液和面包屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtər] .

and	**fry**	**in**	**butter**	**.**
和	炒	在	黄油	.

用黄油煎。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] , [ænd; ənd] [hænd] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] .

Serve	**very**	**hot**	**,**	**and**	**hand**	**tomato**	**sauce**	**with**	**it**	**.**
服务	非常	热的	,	和	手	番茄	酱	和	它	.

趁热食用，并佐以番茄酱。

[fɔːr; fər] [ðə; ðɪ] ['fɑːloʊɪŋ] ['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz] , [siː]

For	**the**	**following**	**vegetable**	**dishes**	**,**	**see**
为了	这	下列的	蔬菜	菜肴	,	看

以下蔬菜菜肴请参见

10s .

10s	**.**
10s	.

10秒。

[ə; eɪ] [hed] [fɔːr; fər] : —

a	**Head**	**for**	**Housebooks**	**:**	**—**
一个	头	为了	房屋簿	:	—

Housebooks 的负责人：—

[pə'teɪtoʊ] [keɪks] , ['rɪbənz] , - [lɑː] ['meɪtrə] - , [bɔːlz] , [koʊnz] , [egz] [ˌeɪ 'juː] ['grætn] , [tə'meɪtoʊ] ['seɪvəri] , [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] [keɪks] .

Potato	**Cakes**	**,**	**Ribbons**	**,**	**à**	**la**	**Maître**	**d'Hôtel**	**,**	**Balls**	**,**	**Cones**	**,**	**Eggs**	**au**	**Gratin**	**,**	**Tomato**	**Savoury**	**,**	**and**	**Cabbage**	**Cakes**	**.**
土豆	蛋糕	,	丝带	,	-	拉	师傅	-	,	球	,	圆锥体	,	鸡蛋	au	焗烤	,	番茄	咸味的	,	和	卷心菜	蛋糕	.

土豆饼、丝带、酒店领班、球、甜筒、烤鸡蛋、番茄咸味蛋糕和卷心菜蛋糕。

['kɑːliflaʊər] [ˌeɪ 'juː] ['grætn] , [ænd; ənd] ['kɜːrid] .

Cauliflower	**au**	**Gratin**	**,**	**and**	**Curried**	**.**
菜花	au	焗烤	,	和	咖喱	.

焗烤花椰菜和咖喱花椰菜。

['ɑːrtɪtʃoʊk] [tʃɪps] .
Artichoke Chips .
朝鲜蓟 薯片 .

朝鲜蓟片。

[təˈmeɪtoʊ] [raɪs] .
Tomato Rice .
番茄 米 .

番茄饭。

['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] [ˌeɪ 'juː] ['grætn] .
Vegetable Marrow au Gratin .
蔬菜 骨髓 au 焗烤 .

焗烤蔬菜西葫芦。

[fraɪd] . [-]
Fried . [40]
油煎 . [-]

弗里德。[40]

['tɜːrnɪp][tɑːps] .
Turnip Tops .
芜菁 最高额 .

芜菁叶。

[ˌpjʊˈreɪ][ʌv; əv] [griːn] ['piːz] .
Purée of Green Peas .
菜泥 的 绿色的 豌豆 .

青豆泥。

['sælsəfi][ɔːr] ['seləri] [ˌeɪ 'juː] ['grætn] .
Salsify or Celery au Gratin .
婆罗门参 或者 芹菜 au 焗烤 .

焗烤婆罗门参或芹菜。

['ʌnjən] [ˌpjʊˈreɪ] .
Onion Purée .
洋葱 菜泥 .

洋葱泥。

['hærɪkoʊ] [biːn] ['kɜːri] , ['pættaɪz] , .
Haricot Bean Curry , Patties , Croûtons .
菜豆 豆 咖喱 , 肉饼 , 烤面包丁 .

咖喱扁豆、肉饼、油煎面包块。

['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [egz] .
Cabbage and Eggs .
卷心菜 和 鸡蛋 .

卷心菜和鸡蛋。

[ðə; ði]['sɪŋg(ə)l] - ['hændɪd] [kʊk] .
The Single - handed Cook .
这 单身的 - 递交 厨师 .

单人厨师。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['ɑːtɪtʃəʊks] .
Scalloped Artichokes .
扇贝状的 洋蓟 .

扇贝状朝鲜蓟。

[ə'spærəgəs][ænd; ənd] [egz] .
Asparagus and Eggs .
芦笋 和 鸡蛋 .

芦笋和鸡蛋。

[stuːd] ['kæbɪdʒ] .
Stewed Cabbage .
炖 卷心菜 .

炖卷心菜。

[gleɪzd] ['kærəts] .
Glazed Carrots .
釉面 胡萝卜 .

蜜汁胡萝卜。

['kɔliflauəz] , ['eɪgret] [ˌeɪ 'juː]['grætn] , , ['frɪtərz] .
Cauliflowers , Aigrettes au Gratin , Croûtons , Fritters .
花椰菜 , 羽鹭 au 焗烤 , 烤面包丁 , 油炸饼 .

花椰菜、烤白鹭、油煎面包块、油条。

[sə'leriæk][ˌeɪ 'juː]['grætn] , [ˌpjʊ'reɪ] , [wɪð; wɪθ] [braʊn] [sɔːs] .
Celeriac au Gratin , Purée , with Brown Sauce .
芹菜根 au 焗烤 , 菜泥 , 和 棕色的 酱 .

焗烤芹菜根泥，配棕色酱汁。

- [ʌv; əv] [brɔːd] [biːnz] .
Croûstades of Broad Beans .
- 的 广阔 豆子 .

蚕豆酥皮点心。

['biːtruːt] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [sɔːs] .
Beetroot with Parsley Sauce .
甜菜根 和 香菜 酱 .

甜菜根配欧芹酱。

['brʌslz] - [spraʊts] [ˌeɪ 'juː]['grætn] .
Brussels - sprouts au Gratin .
布鲁塞尔 - 芽苗菜 au 焗烤 .

焗烤抱子甘蓝。

[ˌpjʊ'reɪ][ʌv; əv]['flædʒəleɪ; ˌflædʒə'let] , [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [sɔːs] .
Purée of Flageolets , with Parsley Sauce .
菜泥 的 小鞭毛 , 和 香菜 酱 .

扁豆泥，配欧芹酱。

['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊz] , [beɪkt] , [stuːd] .
Mushrooms and Tomatoes , Baked , Stewed .
蘑菇 和 西红柿 , 烘焙 , 炖 .

蘑菇和西红柿，烤的，炖的。

['pɑːrsnɪp] [keɪks] .
Parsnip Cakes .
欧防风 蛋糕 .

防风草蛋糕。

['piːz] - [lɑː] [frɑːŋ'seɪz] , [ænd; ənd] ['kærəts] - [lɑː] - .
Peas à la Française , and Carrots à la Crême .
豌豆 - 拉 法语 , 和 胡萝卜 - 拉 - .

法式豌豆和奶油胡萝卜。

[pə'tetoz] [laɪə'neɪz] , - [lɑː] ['dɑːnə] , [pʌft] , [suː'fleɪ] .
Potatoes Lyonnaise , à la Donna , Puffed , Soufflé .
土豆 里昂 , - 拉 唐娜 , 膨胀的 , 舒芙蕾 .

土豆里昂、唐娜、膨化、舒芙蕾。

['siːkeɪl] [ˌeɪ 'juː]['grætn] , ['kɜːrid] , [fraɪd] , [wɪð; wɪθ] [waɪt] [sɔːs] .
Seakale au Gratin , Curried , Fried , with White Sauce .
海甘蓝 au 焗烤 , 咖喱 , 油煎 , 和 白色的 酱 .

海甘蓝焗烤、咖喱、油炸、配白酱。

['ʌnjənz] [ɪn] [sər'praɪz] .
Onions en surprise .
洋葱 英文 惊喜 .

洋葱令人惊喜。

[tə'meɪtoʊz] , [wɪð; wɪθ] [egz] , ['roʊstɪd] .
Tomatoes , with Eggs , Roasted .
西红柿 , 和 鸡蛋 , 烤 .

烤番茄配鸡蛋。

['vedʒtəb(ə)l][paɪ] . [-]
Vegetable Pie . [41]
蔬菜 馅饼 . [-]

蔬菜馅饼。[41]

['tʃæptər] [ˌaɪ'aɪ'aɪ]
CHAPTER III
章 三、

第三章

[haʊ] [tuː; tə] [kʊk] [kɔːrn] , ['hærɪkoʊ] [biːnz] , [ænd; ənd]['lentəlz] , [ænd; ənd][tuː; tə] [meɪk] ['vedʒtəb(ə)l]
How to Cook Corn , Haricot Beans , and Lentils , and to Make Vegetable
如何 到 厨师 玉米 , 菜豆 豆子 , 和 扁豆 , 和 到 制作 蔬菜
[ˌsuː'fleɪz] .
Soufflés .
舒芙蕾 .

如何烹饪玉米、菜豆和扁豆，以及如何制作蔬菜舒芙蕾。

[ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði] ['sɪrɪəls] [nʌn] , [aɪ] [θɪŋk] ,
Of all the cereals none , I think ,
的 全部 这 谷物 没有任何 , 我 思考 ,

在所有谷物食品中，我认为没有一种是

[jiːldz] [ə; eɪ] ['betər] [rɪ'zʌlt] [ðæn; ðən][kɔːrn] — [noʊn] [tuː; tə][sʌm; səm]['piːp(ə)l][æz; əz] [griːn] ,
yields a better result than corn — known to some people as green ,
产量 一个 更好的 结果 比 玉米 — 已知 到 一些 人们 作为 绿色的 ,

比玉米（有些人称之为青玉米）效果更好，

[ænd; ənd][tuː; tə] ['ʌðər] [æz; əz]['ɪndiən][kɔːrn][ɔːr] [meɪz] .
and to others as Indian corn or maize .
和 到 其他的 作为 印度 玉米 或者 玉米 .

也有些人称之为印第安玉米或玉米。

['freʃli] [kʌt] , [bɔɪld] , [ænd; ənd] ['iːtn] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [ɔɪld] ['bʌtər] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz]
Freshly cut , boiled , and eaten with salt , pepper , and oiled butter , it is
新鲜的 切 , 煮沸 , 和 吃 和 盐 , 胡椒 , 和 涂油 黄油 , 它 是
[dɪ'lɪʃəs] ;
delicious ;
可口的 ;

新鲜切好，煮熟，蘸着盐、胡椒粉和油黄油吃，味道鲜美；

[bʌt; bət] ['evri] [wʌn] , [ə'læs] , [dʌz] [nɑːt] [groʊ] [ˌaɪ 'tiː] ,
but every one , alas , does not grow it ,
但 每一个 一 , 唉 , 做 不是 生长 它 ,

但可惜的是，并非每个人都能种出这种植物。

[ænd; ənd] ['meni] [foʊk][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi]['kɑːntent][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [tɪnd] [kɔːrn] , [wɪtʃ] ,
and many folk have to be content with the tinned corn , which ,
和 许多 民间 有 到 是 内容 和 这 罐装 玉米 , 哪个 ,
[ˌnevərðə'les] , [ɪz] ['eksələnt] .
nevertheless , is excellent .
尽管如此 , 是 出色的 .

很多人只能满足于罐装玉米，尽管如此，罐装玉米的味道也相当不错。

[ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [bɔːt] [ɪn] [tɪnz] [ʌv; əv] [tuː] [ˈsaɪzɪz] , [ænd; ənd] [ɪz] [kwaɪt] [ˌɪnɪkˈspensɪv] .

It	may	be	bought	in	tins	of	two	sizes	,	and	is	quite	inexpensive	.
它	可能	是	买	在	罐头	的	二	尺寸	,	和	是	相当	价格低廉	.

它有两种尺寸的罐装出售，而且价格相当便宜。

[tuː; tə] [kʊk] [kɔːrn]

To	Cook	Corn
到	厨师	玉米

煮玉米

[ˈoʊpən] [ə; eɪ] [smɔːl] [tɪn] [ʌv; əv] [kɔːrn] [ænd; ənd] [streɪn] [ɔːf] [ðə; ði] [ˈlɪkwɪd] ,

Open	a	small	tin	of	corn	and	strain	off	the	liquid	,
打开	一个	小的	锡	的	玉米	和	拉紧	离开	这	液体	,

打开一小罐玉米，滤掉罐头里的液体。

[ænd; ənd] [ðen] [ˈsɪmər] [ðə; ði] [kɔːrn] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] , [bʌt; bət] [nɑːt] “ [ˈmæʃɪ] , ” [ɪn] [θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnzˌfʊl]

and	then	simmer	the	corn	until	tender	,	but	not	“	mashy	,	”	in	3	tablespoonsful
和	然后	煨	这	玉米	直到	投标	,	但	不是	“	糊状物	,	”	在	3	汤匙

[ʌv; əv] [mɪlk] ,

of	milk	,
的	牛奶	,

然后加入3汤匙牛奶，用小火慢炖玉米，直到玉米变软但不要煮成糊状。

½ [ɑːz] . [ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [ˈpepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

½	oz	.	of	butter	,	pepper	and	salt	.
½	盎司	.	的	黄油	,	胡椒	和	盐	.

½盎司黄油、胡椒粉和盐。

[əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] [wɪl] [səˈfaɪs] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [ˈkʊkɪŋ] . [-]

About	10	minutes	will	suffice	for	the	cooking	.	[	42	]
关于	-	分钟	将要	足够了	为了	这	烹饪	.	[	-	]

烹饪大约需要 10 分钟。[42]

[kɔːrn] [wɪð; wɪθ] [ˈbʌtərd] [eg]

Corn	with	Buttered	Egg
玉米	和	涂黄油的	蛋

玉米配黄油鸡蛋

[hæv; həv] [ˈredi] [ðə; ði] [ˈbʌtərd] [eg] , [ænd; ənd] [paɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsentər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [hɑːt] [ˈfaɪərpruːf]

Have	ready	the	buttered	egg	,	and	pile	it	in	the	centre	of	a	hot	fireproof
有	准备好	这	涂黄油的	蛋	,	和	桩	它	在	这	中心	的	一个	热的	防火

[dɪʃ] ,

dish	,
盘子	,

准备好涂抹了黄油的鸡蛋，将其堆放在一个热的耐火盘中央。

[səˈraʊnd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [kʊkt] [kɔːrn] [ænd; ənd] [ˈgɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] [ˈsɜːrkl] [ʌv; əv] [fraɪd] [bred] .

surround	with	the	cooked	corn	and	garnish	with	small	circles	of	fried	bread	.
环绕	和	这	煮熟	玉米	和	装饰	和	小的	界	的	油煎	面包	.

用煮熟的玉米粒围住，再用炸面包片装饰。

[eg] [ænd; ənd] [kɔːrn] [toʊst]

Egg	and	Corn	Toast
蛋	和	玉米	吐司

鸡蛋玉米吐司

[prɪˈper] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [kɔːrn] [æz; əz] [bɪˈfɔːr] , [stɜːr] [ðem; ðəm] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ˈveri]

Prepare	the	egg	and	corn	as	before	,	stir	them	together	and	serve	very
准备	这	蛋	和	玉米	作为	前	,	搅拌	他们	一起	和	服务	非常

[hɑːt] [ɑːn] [ˈbʌtərd] [toʊst] .

hot	on	buttered	toast	.
热的	在	涂黄油的	吐司	.

按先前所述方法准备好鸡蛋和玉米，搅拌均匀后，趁热浇在涂了黄油的吐司上即可食用。

[kɔːrn][wɪð; wɪθ] [poʊtʃt] [egz]
Corn **with** **Poached** **Eggs**
玉米 和 偷猎 鸡蛋

玉米配水煮蛋

[spred] [ðə; ði] [kʊkt] [kɔːrn] [flæt] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt]['faɪərpruːf] [dɪʃ] ,
Spread **the** **cooked** **corn** **flat** **on** **a** **hot** **fireproof** **dish** **,**
传播 这 煮熟 玉米 平坦的 在 一个 热的 防火 盘子 ,

将煮熟的玉米平铺在热的耐火盘子上，

[ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [poʊtʃt] [egz] ['niːtli] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .
and **arrange** **the** **poached** **eggs** **neatly** **on** **it** **,** **and** **serve** **very** **hot** **.**
和 安排 这 偷猎 鸡蛋 整齐地 在 它 , 和 服务 非常 热的 .

将水煮蛋整齐地摆放在上面，趁热食用。

[kɔːrn][ˌeɪ 'juː] ['grætn]
Corn **au** **Gratin**
玉米 au 焗烤

焗烤玉米

[kʊk] [ðə; ði][kɔːrn][æz; əz] [bɪ'fɔːr] , [ænd; ənd][hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['delɪkət] [waɪt] [sɔːs] [æz; əz] [bɪ'loʊ]
Cook **the** **corn** **as** **before** **,** **and** **have** **ready** **a** **delicate** **white** **sauce** **as** **below**
厨师 这 玉米 作为 前 , 和 有 准备好 一个 精美的 白色的 酱 作为 以下
.
:
.

按照之前的方法烹煮玉米，并准备好如下的清淡白酱。

[hiːt] [ə; eɪ]['faɪərpruːf] [dɪʃ] , ['bʌtər] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [faɪn] [braʊn] [krʌmz] .
Heat **a** **fireproof** **dish** **,** **butter** **it** **,** **and** **sprinkle** **with** **fine** **brown** **crumbs** **.**
热 一个 防火 盘子 , 黄油 它 , 和 撒 和 美好的 棕色的 面包屑 .

将耐热盘加热，涂上黄油，撒上细碎的棕色面包屑。

[hiːt] [ðə; ði][kɔːrn][ɪn][ðə; ði] [sɔːs] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] ,
Heat **the** **corn** **in** **the** **sauce** **,** **and** **place** **it** **in** **the** **dish** **,**
热 这 玉米 在 这 酱 , 和 地方 它 在 这 盘子 ,

将玉米粒在酱汁中加热，然后放入盘中。

['kʌvər][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]
cover **with** **grated** **cheese** **and** **crumbs** **,** **and** **bake** **for** **20** **minutes** **in** **a** **hot**
覆盖 和 磨碎的 奶酪 和 面包屑 , 和 烤 为了 - 分钟 在 一个 热的
['ʌv(ə)n] .
oven **.**
烤箱 .

撒上磨碎的奶酪和面包屑，放入高温烤箱烘烤 20 分钟。

[waɪt] [sɔːs]
White **Sauce**
白色的 酱

白酱

[melt][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] 1½ [ɑːz] . [ʌv; əv][draɪ] ['sɪftɪd]
Melt **2** **oz** **.** **of** **fresh** **butter** **,** **and** **sprinkle** **into** **it** **1½** **oz** **.** **of** **dry** **sifted**
熔化 2 盎司 . 的 新鲜的 黄油 , 和 撒 进入 它 1½ 盎司 . 的 干燥 筛过的
['flaʊər] .
flour **.**
面粉 .

融化 2 盎司新鲜黄油，然后撒入 1½ 盎司过筛的干面粉。

[stɜːr][ʌn'tɪl][ðə; ði] [sɔːs] [-]
Stir **until** **the** **sauce** **[** **43** **]**
搅拌 直到 这 酱 [-]

搅拌至酱汁[43]

[wɪl] [liːv] [ə; eɪ] [kliːn] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][pæn] [wen] ['lɪftɪd] [ɪn][ðə; ði] [spuːn] .

will	**leave**	**a**	**clean**	**place**	**in**	**the**	**pan**	**when**	**lifted**	**in**	**the**	**spoon**	**.**
将要	离开	一个	干净的	地方	在	这	平底锅	什么时候	抬起	在	这	勺子	.

用勺子舀起时，锅底会留下干净的痕迹。

[ˌeɪ diː 'diː] [kwaɪt] ['grædʒuəli] ½ [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] .

Add	**quite**	**gradually**	**½**	**pint**	**of**	**milk**	**,**	**stirring**	**all**	**the**	**time**	**.**
添加	相当	逐步地	½	品脱	的	牛奶	,	搅拌	全部	这	时间	.

慢慢加入半品脱牛奶，同时不停搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bring	**to**	**the**	**boil**	**,**	**and**	**cook**	**for**	**10**	**minutes**	**.**
带来	到	这	熬	,	和	厨师	为了	-	分钟	.

煮沸后，再煮10分钟。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [waɪt] ['pepər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [skwiːz] [ʌv; əv] ['leмən] [dʒuːs] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**white**	**pepper**	**and**	**a**	**squeeze**	**of**	**lemon**	**juice**	**.**
季节	和	盐	和	白色的	胡椒	和	一个	挤	的	柠檬	汁	.

用盐、白胡椒粉和少许柠檬汁调味。

[hæf] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [hæf] [mɪlk] [ɔːr] [stɑːk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [ɔːl] [mɪlk] ,

Half	**water**	**and**	**half**	**milk**	**or**	**stock**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**all**	**milk**	**,**
一半	水	和	一半	牛奶	或者	库存	可能	是	用过的	反而	的	全部	牛奶	,

可以用一半水和一半牛奶或高汤代替全部牛奶。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɔːr] [tuː] [ʌv; əv] [kriːm] ['ædɪd] [dʒʌst] [æt; ət] [ðə; ði] [læst] [ɪz] [æn; ən] [ɪm'pruːvmənt]

and	**a**	**spoonful**	**or**	**two**	**of**	**cream**	**added**	**just**	**at**	**the**	**last**	**is**	**an**	**improvement**
和	一个	一勺	或者	二	的	奶油	额外	只是	在	这	最后的	是	一个	改进

.

:

.

最后加一两勺奶油，味道会更好。

[ɪf] [ə; eɪ]

If	**a**
如果	一个

如果

[tʃiːz] [sɔːs]

Cheese	**Sauce**
奶酪	酱

芝士酱

[ɪz] [rɪ'kwaɪərd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪld] - [ʌp] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃiːz] ,

is	**required**	**add**	**a**	**piled**	**-**	**up**	**tablespoonful**	**of**	**finely**	**-**	**grated**	**cheese**	**,**
是	必需的	添加	一个	堆积	-	向上	一汤匙	的	精细地	-	磨碎的	奶酪	,

需要加入一大勺磨碎的奶酪，

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [wel] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃæl; ʃəl] [biː; bi] [smuːð] .

stirring	**it**	**in**	**well**	**so**	**that**	**it**	**shall**	**be**	**smooth**	**.**
搅拌	它	在	出色地	所以	那	它	将	是	光滑的	.

充分搅拌至顺滑。

[kɔːrn] [ˌeɪ 'juː] ['grætn] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs]

Corn	**au**	**Gratin**	**with**	**Tomato**	**Sauce**
玉米	au	焗烤	和	番茄	酱

番茄酱焗玉米

[prɪ'per] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] , ['juːzɪŋ] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [waɪt] [sɔːs] .

Prepare	**as**	**before**	**,**	**using**	**tomato**	**sauce**	**instead**	**of**	**white**	**sauce**	**.**
准备	作为	前	,	使用	番茄	酱	反而	的	白色的	酱	.

做法与之前相同，只是用番茄酱代替白酱。

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
Tomato Sauce
番茄 酱

番茄酱

[teɪk] [sɪks] [smɔːl] [tə'meɪtoʊz] , [slaɪs] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [ɑːz] . [ʌv; əv]
Take 6 small tomatoes , slice them and place in a pan with 1 oz . of
拿 6 小的 西红柿 , 片 他们 和 地方 在 一个 平底锅 和 1 盎司 . 的
['bʌtər] ,
butter ,
黄油 ,

取6个小番茄，切片，放入平底锅中，加入1盎司黄油。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [stɑːk] [ænd; ənd] ['wɔːtər] , [ɔːr] [mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtər]
salt and pepper , and 1 pint of stock and water , or milk and water
盐 和 胡椒 , 和 1 品脱 的 库存 和 水 , 或者 牛奶 和 水
.
:
.

盐和胡椒粉，以及 1 品脱高汤和水，或者牛奶和水。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [sɔːft] , [sɪv] ,
Boil until soft , sieve ,
熬 直到 柔软的 , 筛 ,

煮至软烂，过筛。

[ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [ɑːz] . [ʌv; əv] [waɪt] [ruːˌ] (['flaʊər] [ænd; ənd] ['bʌtər] [kʊkt] [ʌn'tɪl]
and thicken with 1 oz . of white roux (flour and butter cooked until
和 加厚 和 1 盎司 . 的 白色的 鲁 (面粉 和 黄油 煮熟 直到
[smuːð] ,
smooth ,
光滑的 ,

并用 1 盎司白面糊（面粉和黄油煮至顺滑）勾芡，

[æz; əz] [dɪ'skraɪbd] [ɪn] “ [waɪt] [sɔːs] ”) .
as described in “ White Sauce ”) .
作为 描述 在 “ 白色的 酱 ”) .

如“白酱”中所述）。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['veri] [hɑːt] . [-]
Stir until smooth and very hot . [44]
搅拌 直到 光滑的 和 非常 热的 . [-]

搅拌至顺滑且非常热。[44]

[kɔːrn] ['frɪtərz]
Corn Fritters
玉米 油炸饼

玉米油炸饼

½ [tɪn] [ʌv; əv] [kɔːrn] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz,fʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['faɪnli] -
½ tin of corn , 2 eggs , 2 tablespoonsful of flour , 1 tablespoonful finely -
½ 锡 的 玉米 , 2 鸡蛋 , 2 汤匙 的 面粉 , 1 一汤匙 精细地 -
[tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , ['siːzənɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] .
chopped parsley , seasoning to taste .
切碎 香菜 , 调料 到 品尝 .

半罐玉米，2个鸡蛋，2汤匙面粉，1汤匙切碎的欧芹，适量调味料。

[dreɪn] [ðə; ði] [kɔːrn] ['ɪntuːˌ] [ə; eɪ] [boʊl] ; [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊər] ['kerfəli] , [ˌeɪ diː 'diːˌ] [ðə; ði] ['pɑːrsli] ,
Drain the corn into a bowl ; stir in the flour carefully , add the parsley ,
流走 这 玉米 进入 一个 碗 ; 搅拌 在 这 面粉 小心 , 添加 这 香菜 ,

将玉米沥干水分放入碗中；小心地拌入面粉，加入欧芹，

['siːz(ə)n] , [ænd; ənd]['læstli] , [wel] [biːt] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd][stɜːr] [ðoʊz] [ɪn] .

season	,	and	lastly	,	well	beat	the	eggs	,	and	stir	those	in	.
季节	,	和	最后	,	出色地	打	这	鸡蛋	,	和	搅拌	那些	在	.

最后，加入调味料，打散鸡蛋，搅拌均匀。

[hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm] ['bɔɪlɪŋ] [fæt][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , ['ɪntuː] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['bætər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]

Have	ready	some	boiling	fat	in	a	frying	-	pan	,	into	which	the	batter	should	be
有	准备好	一些	沸腾	胖的	在	一个	煎炸	-	平底锅	,	进入	哪个	这	连击	应该	是

[drɑːpt] [ɪn] .

dropped	in	dessertspoonsful	.
掉落	在	甜点勺	.

在煎锅里准备一些沸腾的油脂，将面糊用甜点勺一勺一勺地放入锅中。

[dreɪn] [ɑːn] ['kɪtʃɪn] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] .

Drain	on	kitchen	paper	,	and	serve	at	once	on	a	hot	dish	.
流走	在	厨房	纸	,	和	服务	在	一次	在	一个	热的	盘子	.

沥干水分，放在厨房纸巾上，趁热盛入盘中即可食用。

[kɔːrn] ['rɪsəlz] .

Corn	Rissoles	.
玉米	肉饼	.

玉米饼。

[teɪk] [ðə; ði] [kʊkt] [kɔːrn][ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [waɪt] , [tʃiːz] , [ɔːr][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] ,

Take	the	cooked	corn	and	beat	it	in	white	,	cheese	,	or	tomato	sauce	,
拿	这	煮熟	玉米	和	打	它	在	白色的	,	奶酪	,	或者	番茄	酱	,

将煮熟的玉米粒拌入白酱、奶酪酱或番茄酱中。

[ænd; ənd] [ðen] [liːv] [ʌnˈtɪl][koʊld] .

and	then	leave	until	cold	.
和	然后	离开	直到	寒冷的	.

然后放置至冷却。

[fɔːrm]['ɪntuː] ['rɪsəlz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌm] [ænd; ənd][fraɪ] .

Form	into	rissoles	,	egg	and	crumb	and	fry	.
形式	进入	肉饼	,	蛋	和	屑	和	炒	.

将面团做成肉饼，裹上蛋液和面包屑，然后煎炸。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] , ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ][fraɪd] ['pɑːrsli] .

Serve	very	hot	,	garnished	with	fried	parsley	.
服务	非常	热的	,	装饰	和	油煎	香菜	.

趁热食用，佐以炸欧芹碎。

['ɑːmlət] [wɪð; wɪθ][kɔːrn]

Omelette	with	Corn
煎蛋卷	和	玉米

玉米煎蛋卷

[prɪˈper] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [æz; əz]['juːʒuəl] , [ænd; ənd][hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm][kɔːrn] ['hiːtɪd] [ɪn] [waɪt]

Prepare	the	omelette	as	usual	,	and	have	ready	some	corn	heated	in	white
准备	这	煎蛋卷	作为	通常	,	和	有	准备好	一些	玉米	加热	在	白色的

[sɔːs] .

sauce	.
酱	.

照常准备煎蛋卷，并准备好一些用白酱加热的玉米。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [spred] [ðə; ði] ['ɪnər] ['pɔːrʃ(ə)n][wɪð; wɪθ][ðə; ði][hɑːt][kɔːrn] .

Just	before	serving	the	omelette	spread	the	inner	portion	with	the	hot	corn	.
只是	前	服务	这	煎蛋卷	传播	这	内	部分	和	这	热的	玉米	.

在煎蛋卷上桌前，将热玉米粒涂抹在煎蛋卷的内侧。

['kɜːrid] [kɔːrn] .
Curried Corn .
咖喱 玉米 .

咖喱玉米。

[prɪ'per] [ðə; ði][kɔːrn][æz; əz] [bɪ'fɔːr] , [ænd; ənd] [hiːt] [ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['kɜːri] [sɔːs] .
Prepare the corn as before , and heat in a good curry sauce .
准备 这 玉米 作为 前 , 和 热 在 一个 好的 咖喱 酱 .

将玉米按之前的方法处理好，然后在美味的咖喱酱中加热。

[paɪl][ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sə'raʊnd] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] ['gɑːnɪʃt]
Pile in the centre of a hot dish and surround with boiled rice garnished
桩 在 这 中心 的 一个 热的 盘子 和 环绕 和 煮沸 米 装饰
[wɪð; wɪθ] [sɪvd] [joʊk][ʌv; əv] [eg] . [-]
with sieved yolk of egg . [45]
和 过筛 蛋黄 的 蛋 . [-]

将食材堆放在热盘中央，周围盖上煮熟的米饭，再淋上筛过的蛋黄。[45]

['kɜːri] [sɔːs]
Curry Sauce
咖喱 酱

咖喱酱

[slaɪs][æn; ən]['ʌnjən][ænd; ənd] ½ [ə; eɪ][smɔːl]['æp(ə)l]['faɪnli] ,
Slice an onion and ½ a small apple finely ,
片 一个 洋葱 和 ½ 一个 小的 苹果 精细地 ,

将一个洋葱和半个小苹果切成细丝，

[ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv]['klærifaid] ['drɪpɪŋ] [ɔːr] ['bʌtər] .
and fry them in 2 oz . of clarified dripping or butter .
和 炒 他们 在 2 盎司 . 的 澄清 滴落 或者 黄油 .

然后用 2 盎司澄清的油脂或黄油煎炸。

[stɜːr][ɪn] ½ [ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv]['flaʊər] .
Stir in ½ a dessertspoonful of curry powder and the same of flour .
搅拌 在 ½ 一个 甜点勺 的 咖喱 粉末 和 这 相同的 的 面粉 .

拌入半茶匙咖喱粉和半茶匙面粉。

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
Salt to taste .
盐 到 品尝 .

加盐调味。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] [ɔːr][mɪlk] , [kʊk] ['dʒentli][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,
Add ¼ pint of stock or milk , cook gently for 30 minutes ,
添加 ¼ 品脱 的 库存 或者 牛奶 , 厨师 轻轻地 为了 - 分钟 ,

加入1/4品脱高汤或牛奶，小火慢煮30分钟。

[ðen] [pʊt] [ɔːl] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd] [ˌriː'hiːt] .
then put all through a sieve , add a few drops of lemon juice , and reheat .
然后 放 全部 通过 一个 筛 , 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 , 和 再加热 .

然后将所有食材过筛，加入几滴柠檬汁，重新加热。

“ [hjuːmaɪtəs]
“ Humitas
“ 玉米粉

“胡米塔斯

” ([ə; eɪ] ['tʃɪli] [dɪʃ])
” (A Chili dish)
” (一个 辣椒 盘子)

（一道辣椒菜）

[greɪt] [sʌm; səm] [freʃ] [griːn] [kɔːrn] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [red] ['pepər] .

Grate	some	fresh	green	corn	,	add	a	little	sugar	and	red	pepper	.
格特	一些	新鲜的	绿色的	玉米	,	添加	一个	小的	糖	和	红色的	胡椒	.

将新鲜青玉米磨碎，加入少许糖和红辣椒。

[fraɪ] [ðɪs] ['slaɪtli] [ɪn]['klærifaid] ['drɪpɪŋ] .

Fry	this	slightly	in	clarified	dripping	.
炒	这	轻微地	在	澄清	滴落	.

用澄清的油稍微煎一下。

[əˈreɪndʒ] [tuː] [liːvz] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʃʊgər] - [kɔːrn] , [ðə; ði] [brɔːd] [pɑːrt] ['læpɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði] ['ʌðər]

Arrange	two	leaves	from	the	sugar	-	corn	,	the	broad	part	lapping	over	the	other
安排	二	树叶	从	这	糖	-	玉米	,	这	广阔	部分	交叠	超过	这	其他

.

:

.

将两片糖玉米叶摆放好，宽的一端重叠在另一端上。

[fɪl] [ðɪs] [wɪð; wɪθ][əˈbaʊt][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər] , [ðen] [foʊld][ˌaɪ 'tiː][ʌp] ['niːtli] [ɪn]

Fill	this	with	about	a	tablespoonful	of	the	mixture	,	then	fold	it	up	neatly	in
充满	这	和	关于	一个	一汤匙	的	这	混合物	,	然后	折叠	它	向上	整齐地	在

[ðə; ði] [liːvz] ,

the	leaves	,
这	树叶	,

在每个小孔里放入约一汤匙的混合物，然后用叶子将其整齐地包裹起来。

['taɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪn] [strɪp][frʌm; frəm] [əˈnʌðər] , [ænd; ənd] [beɪk] .

tying	it	with	a	thin	strip	from	another	,	and	bake	.
捆绑	它	和	一个	薄的	条	从	其他	,	和	烤	.

用另一根细条将其绑好，然后烘烤。

[wen] [ðə; ði] [freʃ] [kɔːrn][ɪz][nɑːt][ɪn]['siːz(ə)n] ,

When	the	fresh	corn	is	not	in	season	,
什么时候	这	新鲜的	玉米	是	不是	在	季节	,

当新鲜玉米不在当季时，

[ðə; ði][kɔːrn][ɪn][tɪnz] [wɪl] ['ænsər] [ðə; ði] [seɪm] ['pɜːrpəs] [ɪf] [kʊkt] [ænd; ənd] [pæst] [θruː] [ə; eɪ]

the	corn	in	tins	will	answer	the	same	purpose	if	cooked	and	passed	through	a
这	玉米	在	罐头	将要	回答	这	相同的	目的	如果	煮熟	和	通过了	通过	一个

['waɪər] [sɪv] [ænd; ənd] [ræpt] [ɪn][vaɪn] [liːvz] .

wire	sieve	and	wrapped	in	vine	leaves	.
金属丝	筛	和	包装	在	藤	树叶	.

罐装玉米煮熟后用金属筛过滤，再用葡萄叶包裹，也能达到同样的效果。

[kɔːrn][ænd; ənd] [tʃiːz] [kriːm]

Corn	and	Cheese	Cream
玉米	和	奶酪	奶油

玉米和奶酪奶油

[kʊk] [ðə; ði][kɔːrn] , [mɪks][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [tʃiːz] [kriːm] , [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt][ɑːn] ['bʌtərd]

Cook	the	corn	,	mix	it	into	the	cheese	cream	,	and	serve	very	hot	on	buttered
厨师	这	玉米	,	混合	它	进入	这	奶酪	奶油	,	和	服务	非常	热的	在	涂黄油的

[toʊst] .

toast	.
吐司	.

将玉米煮熟，拌入奶酪酱中，趁热放在涂了黄油的吐司上食用。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [tʃiːz] [kriːm] [siː] [peɪdʒ] - .

For	the	Cheese	Cream	see	page	71	.
为了	这	奶酪	奶油	看	页	-	.

有关奶酪奶油的说明，请参见第 71 页。

[ðə; ði] ['sɜːrvɪŋ] [ʌv; əv] [ðiːz] ['resəpɪz] [meɪ] [biː; bi] ['verid] : [-]
The serving of these recipes may be varied : [46]
这 服务 的 这些 食谱 可能 是 多种多样 : [-]

这些食谱的食用方法可能会有所不同：[46]

[fɔːr; fər] ['ɪnstəns] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['sendɪŋ] [kɔːrn][ˌeɪ 'juː]['grætn][tuː; tə]['teɪbl][ɪn][wʌn][lɑːrdʒ] [dɪʃ] ,
for instance , instead of sending corn au gratin to table in one large dish ,
为了 实例 , 反而 的 发送 玉米 au 焗烤 到 桌子 在 一 大的 盘子 ,

例如，与其将烤玉米放在一大盘菜里端上桌，

[beɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [smɔːl] [braʊn] [ɔːr] [griːn] ['ɜːrθn] ['pɪpkɪn] , [wʌn][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n]
bake and serve it in small brown or green earthen pipkins , one to each person
烤 和 服务 它 在 小的 棕色的 或者 绿色的 土 小罐子 , 一 到 每个 人
,
,
,

烤熟后盛入棕色或绿色的小陶罐中，每人一个。

[ɔːr][ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ə; eɪ] [ʌv; əv][fraɪd] [bred] .
or in the centre of a croûton of fried bread .
或者 在 这 中心 的 一个 脆皮面包 的 油煎 面包 .

或者夹在炸面包丁的中心。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wɜːrθ] [noʊtɪŋ] , [tuː] ,
It is worth noting , too ,
它 是 值得 注意到 , 也 ,

值得注意的是，

[ðæt] ['hærɪkoʊ] [biːnz] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][kɔːrn][ɪn]['eni][ʌv; əv] [ðiːz] ['resəpɪz] .
that haricot beans may be substituted for corn in any of these recipes .
那 菜豆 豆子 可能 是 替代 为了 玉米 在 任何 的 这些 食谱 .

在这些食谱中，可以用白芸豆代替玉米。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [soʊkt] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz] ,
They should be soaked for 2 to 4 hours ,
他们 应该 是 浸泡过 为了 2 到 4 小时 ,

应该浸泡2到4个小时。

[ænd; ənd] [ðen] [bɔɪld] [ɪn] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər][fɔːr; fər][θriː]['aʊərz] .
and then boiled in stock or water for 3 hours .
和 然后 煮沸 在 库存 或者 水 为了 3 小时 .

然后加高汤或水煮3小时。

['hærɪkoʊ] [biːnz]
Haricot Beans
菜豆 豆子

白芸豆

['hærɪkoʊ] [biːnz] [mʌst; məst][biː; bi] [soʊkt] [fɔːr; fər][kwaɪt] - ['aʊərz][ɪn][koʊld]['wɔːtər] ,
Haricot beans must be soaked for quite 12 hours in cold water ,
菜豆 豆子 必须 是 浸泡过 为了 相当 - 小时 在 寒冷的 水 ,

白芸豆必须在冷水中浸泡至少12个小时。

[ðen] [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ,
then put into a pan with cold water slightly salted ,
然后 放 进入 一个 平底锅 和 寒冷的 水 轻微地 咸的 ,

然后放入加了少许盐的冷水中，

(½ [ɑːz] . [ʌv; əv][sɔːlt][tuː; tə][wʌn]['gælən][ʌv; əv]['wɔːtər] ,) [brɔːt] ['sloʊli] [tuː; tə][ðə; ði][bɔɪl] ,
(½ oz . of salt to 1 gallon of water ,) brought slowly to the boil ,
(½ 盎司 . 的 盐 到 1 加仑 的 水 ,) 带来 缓慢地 到 这 熬 ,

（1加仑水中加入½盎司盐），慢慢煮沸，

[ðen] [drɔ:n] [ə'saɪd][ænd; ənd] ['sɪmərd] [fɔ:r; fər][ə'baʊt][ˌtu:'tu:]['aʊərz] .

then	drawn	aside	and	simmered	for	about	2	hours	.
然后	绘制	旁边	和	小火慢炖	为了	关于	2	小时	.

然后盛出备用，小火慢炖约 2 小时。

['hærɪkoʊ] [bi:nz] - [lɑ:] [ˌmɪlə'neɪz] ([hɑ:t])

Haricot	Beans	à	la	Milanaise	(	Hot	)
菜豆	豆子	-	拉	米兰式	(	热的	)

米兰扁豆（热）

[bɔɪl][ðə; ði] [bi:nz] [æz; əz][də'rektɪd][ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['kʌvərɪŋ] [ʌv; əv] [sɔ:s] - [lɑ:]

Boil	the	beans	as	directed	and	serve	with	a	covering	of	sauce	à	la
熬	这	豆子	作为	指导	和	服务	和	一个	覆盖	的	酱	-	拉

[ˌmɪlə'neɪz] ,

Milanaise	,
米兰式	,

按照说明煮熟豆子，淋上米兰式酱汁即可食用。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['mænər] :

which	should	be	made	in	the	following	manner	:
哪个	应该	是	制成	在	这	下列的	方式	:

制作方法如下:

[skɔ:ld][fɔ:r] ['ʌnjənz] [fɔ:r; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] , [ðen] [draɪ][ðem; ðəm][ænd; ənd][kʌt]

Scald	4	onions	for	5	minutes	in	boiling	water	,	then	dry	them	and	cut
烫伤	4	洋葱	为了	5	分钟	在	沸腾	水	,	然后	干燥	他们	和	切

[ðem; ðəm][ʌp] ,

them	up	,
他们	向上	,

将4个洋葱放入沸水中焯烫5分钟，然后沥干水分并切碎。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][ɑ:z] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

place	them	in	a	saucepan	with	a	pinch	of	sugar	,	1	oz	.	of	butter	,
地方	他们	在	一个	平底锅	和	一个	捏	的	糖	,	1	盎司	.	的	黄油	,

将它们放入平底锅中，加入一小撮糖、1盎司黄油，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔ:ltˌspu:nˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] .

and	a	saltspoonful	of	salt	.
和	一个	一勺盐	的	盐	.

再加一勺盐。

[bɔɪl] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] , [ænd; ənd] [wen] [kʊkt] [ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] ['ʌnjən] ;

Boil	a	tablespoonful	of	rice	,	and	when	cooked	add	it	to	the	onion	;
熬	一个	一汤匙	的	米	,	和	什么时候	煮熟	添加	它	到	这	洋葱	;

煮一汤匙米，煮熟后加入洋葱中;

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] ½ [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ɔ:r]['wɔ:tər] , [kʊk] ['sloʊli] , ['stɜ:rɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ; [-]

moisten	with	½	pint	of	milk	or	water	,	cook	slowly	,	stirring	occasionally	;	[	47	]
濡	和	½	品脱	的	牛奶	或者	水	,	厨师	缓慢地	,	搅拌	偶尔	;	[	-	]

用半品脱牛奶或水润湿，小火慢煮，偶尔搅拌；[47]

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑ:r; ər][sɔ:ft][ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃi:z] .

when	the	onions	are	soft	add	1	tablespoonful	of	finely	-	grated	cheese	.
什么时候	这	洋葱	是	柔软的	添加	1	一汤匙	的	精细地	-	磨碎的	奶酪	.

洋葱炒软后，加入1汤匙磨碎的奶酪。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [pæs] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [ðɪs] ½ [paɪnt][ʌv; əv] [waɪt] [sɔ:s] ,

Mix	well	and	pass	through	a	sieve	,	add	to	this	½	pint	of	white	sauce	,
混合	出色地	和	经过	通过	一个	筛	,	添加	到	这	½	品脱	的	白色的	酱	,

充分混合后过筛，加入半品脱白酱。

[mɪks] ['θɜːrəli] , [rɪ'piːt] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [biːnz] .

mix	**thoroughly**	**,**	**repeat**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**beans**	**.**
混合	彻底	,	重复	和	倒	超过	这	豆子	.

充分搅拌，重复此步骤，然后倒在豆子上。

['hærɪkoʊ] [biːnz] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ][ˌpjʊ'reɪ]

Haricot	**Beans**	**with**	**Tomato**	**Purée**
菜豆	豆子	和	番茄	菜泥

扁豆配番茄酱

[kʊk] [ðə; ði] [biːnz] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ][ˌpjʊ'reɪ] ([siː] [peɪdʒ] - .

Cook	**the**	**beans**	**as**	**before**	**and**	**serve**	**covered**	**with**	**tomato**	**purée**	**(**	**see**	**page**	**18**	**.**
厨师	这	豆子	作为	前	和	服务	涵盖	和	番茄	菜泥	(	看	页	-	.

)

)

)

将豆子按之前的方法煮熟，然后淋上番茄酱（见第18页）即可食用。

['hærɪkoʊ] [biːnz] [wɪð; wɪθ] [suː'biːz] (['ʌnjən]) [sɔːs]

Haricot	**Beans**	**with**	**Soubise**	**(**	**Onion**	**)**	**Sauce**
菜豆	豆子	和	苏比斯	(	洋葱	)	酱

扁豆配苏比斯（洋葱）酱

[kʊk] [ðə; ði]['hærɪkoʊ][æz; əz] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['ʌnjən] [sɔːs] [pɔːd] ['oʊvər][ænd; ənd]

Cook	**the**	**haricots**	**as**	**before**	**and**	**serve**	**with**	**onion**	**sauce**	**poured**	**over**	**and**
厨师	这	四季豆	作为	前	和	服务	和	洋葱	酱	倾倒	超过	和

[ʌv; əv][fraɪd] [bred] [ə'reɪndʒd] [raʊnd] .

croûtons	**of**	**fried**	**bread**	**arranged**	**round**	**.**
烤面包丁	的	油煎	面包	安排	圆形的	.

将四季豆按先前的方法煮熟，淋上洋葱酱，周围摆上炸面包丁即可食用。

[suː'biːz] [sɔːs]

Soubise	**Sauce**
苏比斯	酱

苏比斯酱

[teɪk] [ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ]['ʌnjənz] , [piːl] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər][faɪv]

Take	**2**	**large**	**onions**	**,**	**peel**	**them**	**and**	**put**	**them**	**in**	**boiling**	**water**	**for**	**5**
拿	2	大的	洋葱	,	果皮	他们	和	放	他们	在	沸腾	水	为了	5

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

取2个大洋葱，去皮，放入沸水中煮5分钟。

[streɪn] , [slaɪs] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv]['klærifaid] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd]

Strain	**,**	**slice**	**,**	**and**	**place**	**in**	**a**	**pan**	**with**	**1**	**oz**	**.**	**of**	**clarified**	**dripping**	**and**
拉紧	,	片	,	和	地方	在	一个	平底锅	和	1	盎司	.	的	澄清	滴落	和

[stuː] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

stew	**until**	**tender**	**.**
炖	直到	投标	.

沥干水分，切片，放入锅中，加入 1 盎司澄清的油脂，炖至软烂。

[lɪft] [ðə; ði][pæn][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn] ½ [paɪnt][ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] [sɔːs] .

Lift	**the**	**pan**	**from**	**the**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**½**	**pint**	**of**	**melted**	**butter**	**sauce**	**.**
举起	这	平底锅	从	这	火	和	搅拌	在	½	品脱	的	融化	黄油	酱	.

将平底锅从火上移开，拌入半品脱融化的黄油酱汁。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] , [stɜːr] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] ['sɛvən] [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ]

Let	it	boil	,	stir	for	about	7	to	10	minutes	,	and	then	rub	through	a
让	它	熬	,	搅拌	为了	关于	7	到	-	分钟	,	和	然后	擦	通过	一个

[her] [sɪv] .

hair	sieve	.
头发	筛	.

煮沸后，搅拌约 7 至 10 分钟，然后用细筛过滤。

['lentəlz]

Lentils
扁豆

扁豆

[soʊk] [ðə; ði] ['lentəlz] [fɔːr; fər] [æt; ət] [liːst] - ['aʊərz] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .

Soak	the	lentils	for	at	least	12	hours	in	cold	water	.
浸泡	这	扁豆	为了	在	至少	-	小时	在	寒冷的	水	.

将扁豆在冷水中浸泡至少 12 小时。

[ðen] [dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [-]

Then	drain	and	place	them	in	a	pan	with	[	48	]
然后	流走	和	地方	他们	在	一个	平底锅	和	[	-	]

然后沥干水分，放入平底锅中[48]

[koʊld] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] ([wʌn] ['gælən] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [tuː; tə] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv] [sɔːlt]) , [brɪŋ] [ðem; ðəm] [tuː; tə]

cold	salted	water	(	1	gallon	of	water	to	½	oz	.	of	salt	)	,	bring	them	to
寒冷的	咸的	水	(	1	加仑	的	水	到	½	盎司	.	的	盐	)	,	带来	他们	到

[ðə; ði] [bɔɪl] ,

the	boil	,
这	熬	,

用冷盐水（1加仑水兑½盎司盐）煮沸，

[ðen] [drɔː] [ə'saɪd] [ðə; ði] [pæn] [ænd; ənd] ['sɪmər] , [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['lentəlz] [ɑːr; ər] [kwaɪt] [sɔːft] , [ə'baʊt] [wʌn]

then	draw	aside	the	pan	and	simmer	,	until	the	lentils	are	quite	soft	,	about	1
然后	画	旁边	这	平底锅	和	煨	,	直到	这	扁豆	是	相当	柔软的	,	关于	1

['aʊər] .

hour	.
小时	.

然后将锅移到一边，小火慢炖，直到扁豆完全软烂，大约 1 小时。

['æftər] ['hævɪŋ] [bɪn] [kʊkt] [laɪk] [ðɪs] [ðeɪ] [kæn; kən] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] ['eni] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['meθədz]

After	having	been	cooked	like	this	they	can	be	served	in	any	of	the	methods
后	拥有	到过	煮熟	喜欢	这	他们	能	是	服务	在	任何	的	这	方法

[əd'vaɪzd] ,

advised	,
建议	,

按照这种烹饪方法烹制后，可以按照任何推荐的方法食用。

[fɔːr; fər] ['hærɪkoʊ] [biːnz] [ɔːr] [pleɪn] , [seɪv] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [pæt] [ʌv; əv] ['bʌtər]

for	haricot	beans	or	plain	,	save	for	the	addition	of	a	pat	of	butter
为了	菜豆	豆子	或者	清楚的	,	节省	为了	这	添加	的	一个	拍	的	黄油

['meltɪŋ] [ə'mʌŋ] [ðem; ðəm] ,

melting	among	them	,
融化	之中	他们	,

无论是白芸豆还是普通的白芸豆，唯一的区别在于加入一小块融化的黄油。

[ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ʃeɪk] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

a	sprinkling	of	chopped	parsley	,	and	a	shake	of	pepper	and	salt	.
一个	洒	的	切碎	香菜	,	和	一个	摇	的	胡椒	和	盐	.

撒上一些切碎的欧芹，再撒上一些胡椒粉和盐。

['lentəlz] [wɪð; wɪθ] ['kɜːri] [sɔːs]
Lentils with Curry Sauce
扁豆 和 咖喱 酱

咖喱扁豆

[kʊk] [ðə; ði] ['lentəlz] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv] ['kɜːrid] [sɔːs] [pɔːd]
Cook the lentils as before and serve with plenty of curried sauce poured
厨师 这 扁豆 作为 前 和 服务 和 很多 的 咖喱 酱 倾倒
['oʊvər] .
over .
超过 .

将扁豆按之前的方法煮熟，然后淋上大量的咖喱酱即可食用。

[fɔːr; fər] [ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] [siː] [peɪdʒ] - .
For the curry sauce see page 45 .
为了 这 咖喱 酱 看 页 - .

咖喱酱的做法请见第45页。

['megər] [ˌsuː'fleɪz]
Maigre Soufflés
迈格尔 舒芙蕾

舒芙蕾

[ðer; ðər] [ɪz] [noʊ] ['naɪsər] [weɪ] [ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] [sʌtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [æz; əz] ['kæbɪdʒ] , ['spɪnɪtʃ] , ['ɑːtɪtʃəʊks]
There is no nicer way of serving such vegetables as cabbage , spinach , artichokes
那里 是 不 更漂亮 方式 的 服务 这样的 蔬菜 作为 卷心菜 , 菠菜 , 洋蓟
,
,
,

没有比这更好的方式来烹饪卷心菜、菠菜、洋蓟之类的蔬菜了。

[ɔːr] ['seləri] , [ðæn; ðən] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːrm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [suː'fleɪ] ,
or celery , than in the form of a soufflé ,
或者 芹菜 , 比 在 这 形式 的 一个 舒芙蕾 ,

或者用芹菜做成舒芙蕾，

[wɪtʃ] [meɪ] [ə'pɪr] [æz; əz] [æn; ən] ['ɑːn.treɪ] [ɔːr] ['sekənd] [kɔːrs] [dɪʃ] ,
which may appear as an entrée or second course dish ,
哪个 可能 出现 作为 一个 主菜 或者 第二 课程 盘子 ,

它可以作为主菜或第二道菜出现，

[ɔːr] [æz; əz] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [tuː; tə] [ə'kʌmpəni] [miːt] [ɔːr] ['poʊltri] .
or as a vegetable to accompany meat or poultry .
或者 作为 一个 蔬菜 到 陪伴 肉 或者 家禽 .

或者作为蔬菜佐以肉类或家禽。

['seɪvəri] [ˌsuː'fleɪz] [ʌv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] [ʌv; əv] [ˌmækə'roʊni] [ɑːr; ər] ['ɔːlsoʊ] [dɪ'lɪʃəs] ,
Savoury soufflés of rice and of macaroni are also delicious ,
咸味的 舒芙蕾 的 米 和 的 通心粉 是 还 可口的 ,

米饭和通心粉的咸味舒芙蕾也很美味。

[ænd; ənd] [ɔːl'ðoʊ] [ɔːl] [ˌsuː'fleɪz] [rɪ'kwaɪər] [ker] [ɪn] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ,
and although all soufflés require care in the cooking ,
和 虽然 全部 舒芙蕾 要求 关心 在 这 烹饪 ,

虽然所有舒芙蕾在烹饪过程中都需要细心照料，

[ə; eɪ] [kʊk] [ʌv; əv] ['mɑːdərət] [ə'bɪlətiz] [wɪl] [suːn] ['mæstər] [ðə; ði] [ɑːrt] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ðiːz] [dɪ'lɪʃəs]
a cook of moderate abilities will soon master the art of making these delicious
一个 厨师 的 缓和 能力 将要 很快 掌握 这 艺术 的 制作 这些 可口的
['dɪʃɪz] . [-]
dishes . [49]
菜肴 . [-]

厨艺中等的人很快就能掌握制作这些美味佳肴的技巧。[49]

['vedʒtəb(ə)l] [suː'fleɪ]
Vegetable **Soufflé**
蔬菜 舒芙蕾

蔬菜舒芙蕾

[hæv; həv] ['redi] [ə'baʊt] ½ ['el biː] .
Have **ready** **about** **½** **lb** **.**
有 准备好 关于 ½ 磅 .

准备约半磅。

[ʌv; əv] ['eni] ['kerfəli] [meɪd] [ænd; ənd] [wel] - ['fleɪvərd] ['vedʒtəb(ə)l][ˌpjʊ'reɪ] — ['spɪnɪtʃ] , ['kæbɪdʒ] ,
of **any** **carefully** **made** **and** **well** **-** **flavoured** **vegetable** **purée** **—** **spinach** **,** **cabbage** **,**
的 任何 小心 制成 和 出色地 - 调味 蔬菜 菜泥 — 菠菜 , 卷心菜 ,
['tɜːrnɪp][tɑːps] , ['brʌslz] - [spraʊts] , ['kærət] ,
turnip **tops** **,** **Brussels** **-** **sprouts** **,** **carrot** **,**
芜菁 最高额 , 布鲁塞尔 - 芽苗菜 , 胡萝卜 ,

任何精心制作且味道鲜美的蔬菜泥——菠菜泥、卷心菜泥、芜菁叶泥、抱子甘蓝泥、胡萝卜泥，

['tɜːrnɪp] ([ɔːr][bəuθ] [mɪkst]) ['ɑːrtɪtʃoʊk] , [tə'meɪtoʊ] , [ɔːr] ['seləri] .
turnip **(** **or** **both** **mixed** **)** **artichoke** **,** **tomato** **,** **or** **celery** **.**
芜菁 (或者 两个都 混合) 朝鲜蓟 , 番茄 , 或者 芹菜 .

芜菁（或两者混合）、朝鲜蓟、番茄或芹菜。

[ðen] [pʊt] [wʌn] [gɪl] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Then **put** **1** **gill** **of** **water** **and** **1** **oz** **.** **of** **butter** **into** **a** **pan** **with** **a**
然后 放 1 鳃 的 水 和 1 盎司 . 的 黄油 进入 一个 平底锅 和 一个
[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] .
pinch **of** **salt** **.**
捏 的 盐 .

然后，在平底锅中加入 1 吉尔水、1 盎司黄油和一小撮盐。

[də'rektli; daɪ'rektli] [ðɪs] [kʌmz] [tuː; tə][ðə; ði][bɔɪl] , [stɜːr][ɪn][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Directly **this** **comes** **to** **the** **boil** **,** **stir** **in** **1** **oz** **.** **of** **flour** **,**
直接地 这 来 到 这 熬 , 搅拌 在 1 盎司 . 的 面粉 ,

水烧开后，立即拌入1盎司面粉。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ['mɪnɪts] , [pʊt][ɪn][ðə; ði]
stirring **it** **well** **with** **a** **wooden** **spoon** **for** **2** **or** **3** **minutes** **,** **put** **in** **the**
搅拌 它 出色地 和 一个 木制的 勺子 为了 2 或者 3 分钟 , 放 在 这
[ˌpjʊ'reɪ] ,
purée **,**
菜泥 ,

用木勺搅拌2到3分钟，然后加入果泥。

[ænd; ənd][dʒʌst] [rɪ'muːv] [ðə; ði][pæn][fɔːr; fər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] ,
and **just** **remove** **the** **pan** **for** **a** **little** **,** **add** **the** **yolks** **of** **2** **eggs** **,**
和 只是 消除 这 平底锅 为了 一个 小的 , 添加 这 蛋黄 的 2 鸡蛋 ,

然后把锅稍微移开，加入两个蛋黄，

[wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd][wʌn] [hoʊl] [eg] ,
1 **at** **a** **time** **,** **and** **1** **whole** **egg** **,**
1 在 一个 时间 , 和 1 所有的 蛋 ,

一次一个，一个完整的鸡蛋，

[ænd; ənd]['faɪnəli][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] .
and **finally** **the** **whites** **of** **2** **eggs** **beaten** **to** **a** **stiff** **froth** **.**
和 最后 这 白人 的 2 鸡蛋 被打败 到 一个 僵硬的 泡沫 .

最后，将 2 个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['pepər] [suː'fleɪ] [dɪʃ] , [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ðə; ði] [weɪ] [ʌp] ,
Have **ready** **a** **papered** **soufflé** **dish** **,** **fill** **it** **three** **-** **quarters** **of** **the** **way** **up** **,**
有 准备好 一个 纸质的 舒芙蕾 盘子 , 充满 它 三 - 四分之一 的 这 方式 向上 ,

准备一个铺好纸的舒芙蕾烤盘，装入四分之三的面糊，

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] ,

bake	in	a	hot	oven	for	10	minutes	,	and	serve	at	once	,
烤	在	一个	热的	烤箱	为了	-	分钟	,	和	服务	在	一次	,

放入高温烤箱烘烤10分钟，趁热食用。

[fɜːrst] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['peɪpər][ænd; ənd]['waɪpɪŋ][ðə; ði] [dɪʃ] .

first	removing	the	paper	and	wiping	the	dish	.
第一的	移除	这	纸	和	擦拭	这	盘子	.

先取出纸巾，然后擦拭盘子。

[ðə; ði][ˌpjʊ'reɪ] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'pɜrd] [æt; ət] ['eni] [taɪm] ,

The	purée	may	be	prepared	at	any	time	,
这	菜泥	可能	是	准备	在	任何	时间	,

果泥可以随时制作。

[bʌt; bət][ðə; ði] [egz] [ʃʊd; ʃəd]['oʊnli][biː; bi] ['ædɪd] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [suː'fleɪ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [beɪkt] .

but	the	eggs	should	only	be	added	just	before	the	soufflé	is	to	be	baked	.
但	这	鸡蛋	应该	仅有的	是	额外	只是	前	这	舒芙蕾	是	到	是	烘焙	.

但是，鸡蛋应该在舒芙蕾要烘烤之前才加入。

[ðə; ði] [dɪʃ] (['tʃaɪnə][ɔːr][tɪn]) [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [suː'fleɪ] [ɪz] [beɪkt] [mʌst; məst][biː; bi] [wel] [griːst]

The	dish	(	china	or	tin	)	in	which	the	soufflé	is	baked	must	be	well	greased
这	盘子	(	中国	或者	锡	)	在	哪个	这	舒芙蕾	是	烘焙	必须	是	出色地	涂油

[ænd; ənd][ə; eɪ] [griːst] ['peɪpər][taɪd] [raʊnd] .

and	a	greased	paper	tied	round	.
和	一个	涂油	纸	系	圆形的	.

烤舒芙蕾的盘子（瓷器或锡器）必须涂满油脂，并用涂了油脂的纸将其包起来。

[ðə; ði]['mɪkstʃər]['raɪzɪz][soʊ] ['strenjuəsli] [ðæt] [ɪf] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz][θriː][pɑːrts] [fʊl] ([ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd]

The	mixture	rises	so	strenuously	that	if	the	dish	is	3	parts	full	(	and	it	should
这	混合物	上升	所以	竭尽全力	那	如果	这	盘子	是	3	部分	满的	(	和	它	应该

[biː; bi][tuː; tə] [lʊk] [wel] [wen] [sɜːrvd]) ,

be	to	look	well	when	served	)	,
是	到	看	出色地	什么时候	服务	)	,

混合物会剧烈膨胀，以至于如果盘子装满三分之二（为了上桌时看起来美观，应该装满三分之二），

[ðə; ði]['peɪpər][ɪz][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði]['mɪkstʃər][frʌm; frəm] ['fɔːlɪŋ] ['oʊvər] ,

the	paper	is	required	to	prevent	the	mixture	from	falling	over	,
这	纸	是	必需的	到	防止	这	混合物	从	坠落	超过	,

纸张的作用是防止混合物倾倒。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz][dʒʌst] [ə'bʌv] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .

as	it	rises	just	above	the	edges	of	the	dish	.
作为	它	上升	只是	多于	这	边缘	的	这	盘子	.

它高出盘子边缘一点点。

[wen] ['beɪkɪŋ] [ðə; ði] [suː'fleɪ] [duː][nɑːt] [bæŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [dɔːr] , [ænd; ənd]['oʊpən][ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['dʒentli] ,

When	baking	the	soufflé	do	not	bang	the	oven	door	,	and	open	it	very	gently	,
什么时候	烘烤	这	舒芙蕾	做	不是	砰	这	烤箱	门	,	和	打开	它	非常	轻轻地	,

烤舒芙蕾时不要砰地一声关上烤箱门，要非常轻柔地打开。

[ænd; ənd] , [baɪ] [dɪ'griːz] [wen] ['teɪkɪŋ] [ðə; ði] [suː'fleɪ] [aʊt] .

and	,	by	degrees	when	taking	the	soufflé	out	.
和	,	经过	学位	什么时候	采取	这	舒芙蕾	出去	.

而且，在取出舒芙蕾时，会逐渐变得酥脆。

[ɪf] [kept] ['weɪtɪŋ] [ðə; ði] [suː'fleɪ] [wɪl] [fɔːl][ænd; ənd] [bɪ'kʌm] [tʌf] .

If	kept	waiting	the	soufflé	will	fall	and	become	tough	.
如果	保留	等待	这	舒芙蕾	将要	落下	和	变得	艰难的	.

如果继续等待，舒芙蕾会塌陷并变得很硬。

[soʊ][wɪð; wɪθ] [ðiːz] [-]
So with these [50]
所以 和 这些 [-]

所以有了这些[50]

['dɪʃɪz] [ðə; ði]['dainəz][mʌst; məst][weɪt][fɔːr; fər][ðə; ði] [suː'fleɪ] ['ræðər][ðæn; ðən][ðə; ði] [suː'fleɪ] [fɔːr; fər]
dishes the diners must wait for the soufflé rather than the soufflé for
菜肴 这 食客 必须 等待 为了 这 舒芙蕾 相当 比 这 舒芙蕾 为了
[ðə; ði]['dainəz] .
the diners .
这 食客 .

菜肴中，食客必须等待舒芙蕾上桌，而不是舒芙蕾为食客准备。

['vedʒtəb(ə)l][ˌpjʊ'reɪ]
Vegetable Purée
蔬菜 菜泥

蔬菜泥

[ðɪs] [ɪz] ['mɪrli] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [bɔɪld] [ɪn]['wɔːtər][ɔːr] [stɑːk] ,
This is merely the vegetable boiled in water or stock ,
这 是 仅仅 这 蔬菜 煮沸 在 水 或者 库存 ,

这只是将蔬菜用水或高汤煮熟而已。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][fɔːrmz][ə; eɪ][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [rɪ'zemblɪŋ] [ə; eɪ]
and then put through a sieve so that it forms a preparation resembling a
和 然后 放 通过 一个 筛 所以 那 它 表格 一个 准备 类似 一个
['veri] [θɪk] ['kʌstərd] .
very thick custard .
非常 厚的 蛋奶冻 .

然后过筛，使其形成类似非常浓稠的蛋奶糊状物。

['spɪnɪtʃ] - [lɑː] - ([peɪdʒ] -) [ænd; ənd][ˌpjʊ'reɪ][ʌv; əv] ['wɔːtərkres] , ['letɪs] ,
Spinach à la crême (page 20) and purée of watercress , lettuce ,
菠菜 - 拉 - (页 -) 和 菜泥 的 西洋菜 , 莴苣 ,

奶油菠菜（第 20 页）和豆瓣菜、生菜、

[ænd; ənd]['tɜːrnɪp][tɑːps] (['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] -) [ɑːr; ər] ['eksələnt] [faʊn'deɪʃnz] [fɔːr; fər] [ˌsuː'fleɪz] .
and turnip tops (pages 16 and 17) are excellent foundations for soufflés .
和 芜菁 最高额 (页面 - 和 -) 是 出色的 基础 为了 舒芙蕾 .

萝卜缨（第 16 页和第 17 页）是制作舒芙蕾的绝佳原料。

[sʌtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz][æz; əz] ['ɑːtɪtʃəʊks] [ænd; ənd] ['seləri] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['triːtɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : —
Such vegetables as artichokes and celery should be treated as follows : —
这样的 蔬菜 作为 洋蓟 和 芹菜 应该 是 治疗 作为 跟随 : —

诸如洋蓟和芹菜之类的蔬菜应按以下方式处理：—

['seləri] [suː'fleɪ] ([hɑːt])
Celery Soufflé (Hot)
芹菜 舒芙蕾 (热的)

芹菜舒芙蕾（热）

[wɑːʃ] [sʌm; səm] ['seləri] [wel] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ɔːl][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][pɑːrts] , [kʌt] [ʌp] ½ ['el biː] . ,
Wash some celery well , and remove all the outside parts , cut up ½ lb . ,
洗 一些 芹菜 出色地 , 和 消除 全部 这 外部 部分 , 切 向上 ½ 磅 . ,

将芹菜洗净，去除所有外皮，切成半磅。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ɪn][koʊld] , ['sɔːltɪd]['wɔːtər] , [brɪŋ] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði][bɔɪl] ,
put it on in cold , salted water , bring this to the boil ,
放 它 在 在 寒冷的 , 咸的 水 , 带来 这 到 这 熬 ,

把它放入冷盐水中，然后煮沸。

[teɪk] [aʊt][ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd][dreɪn] .
take out the celery and drain .
拿 出去 这 芹菜 和 流走 .

取出芹菜并沥干水分。

[pʊt][ðə; ði] ['seləri] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ] 1½ [gils][ʌv; əv][mɪlk] , [hæf][ə; eɪ] ['beɪˌliːf] ,
Put the celery into a pan with 1½ gills of milk , half a bayleaf ,
放 这 芹菜 进入 一个 平底锅 和 1½ 鳃 的 牛奶 , 一半 一个 月桂叶 ,

将芹菜放入锅中，加入1.5加仑牛奶、半片月桂叶，

[ə; eɪ] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] , [ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv]['ʌnjən] , [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tɪl] ['tendər] ,
a blade of mace , a slice of onion , and boil it all till tender ,
一个 刀刃 的 锤 , 一个 片 的 洋葱 , 和 熬 它 全部 直到 投标 ,

取一片肉豆蔻皮，一片洋葱，将所有食材煮至软烂。

[ðen] [sɪv] [ðə; ði] ['seləri] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][ðə; ði] [suː'fleɪ] .
then sieve the celery , and it is ready for the soufflé .
然后 筛 这 芹菜 , 和 它 是 准备好 为了 这 舒芙蕾 .

然后将芹菜过筛，就可以用来做舒芙蕾了。

['seɪvəri] [raɪs] [suː'fleɪ]
Savoury Rice Soufflé
咸味的 米 舒芙蕾

咸味米饭舒芙蕾

[wɑːʃ] [ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv][raɪs][ænd; ənd] [ðen] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ¾ [ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [stɑːk]
Wash 2 oz . of rice and then place it in ¾ of a pint of boiling stock
洗 2 盎司 . 的 米 和 然后 地方 它 在 ¾ 的 一个 品脱 的 沸腾 库存
([fɪʃ] [ɔːr]['vedʒtəb(ə)l] [stɑːk]) ,
(fish or vegetable stock) ,
(鱼 或者 蔬菜 库存) ,

将 2 盎司大米洗净，然后放入 ¾ 品脱沸腾的肉汤（鱼汤或蔬菜汤）中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði][raɪs] [swelz] [ænd; ənd][ɪz][sɔːft] [wɪ'ðaʊt] ['biːɪŋ] ['pʌlpi] .
and cook until the rice swells and is soft without being pulpy .
和 厨师 直到 这 米 涌浪 和 是 柔软的 没有 存在 稀烂 .

煮至米饭膨胀变软但不粘稠。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] , [ænd; ənd] [ðen] [-]
Drain it and let it cool , and then [51]
流走 它 和 让 它 凉爽的 , 和 然后 [-]

沥干水分，待其冷却，然后[51]

[stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ][ˌpjʊ'reɪ]
stir into it 1 oz . of fresh butter , 2 or 3 tablespoonsful of tomato purée
搅拌 进入 它 1 盎司 . 的 新鲜的 黄油 , 2 或者 3 汤匙 的 番茄 菜泥
,
,
,

拌入 1 盎司新鲜黄油、2 或 3 汤匙番茄酱，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ðə; ði] ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [frɔːθt] [waɪts] .
salt and pepper the beaten yolks of 2 eggs and then the frothed whites .
盐 和 胡椒 这 被打败 蛋黄 的 2 鸡蛋 和 然后 这 起泡的 白人 .

将 2 个鸡蛋的蛋黄打散，加入盐和胡椒粉，然后将打发的蛋白也加入盐和胡椒粉。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [suː'fleɪ] [dɪʃ] [prɪ'perd] [æz; əz] [ɔːl'redi] [dɪ'skraɪbd] .
Bake in a soufflé dish prepared as already described .
烤 在 一个 舒芙蕾 盘子 准备 作为 已经 描述 .

将面糊倒入已按上述步骤准备好的舒芙蕾烤盘中烘烤。

['mʌʃrʊm] [ænd; ənd] [raɪs] [suː'fleɪ]
Mushroom and Rice Soufflé
蘑菇 和 米 舒芙蕾

蘑菇米饭舒芙蕾

[proʊ'siːd] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] , [bʌt; bət] [juːz] [stuːd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [tə'meɪtoʊ] [ˌpjʊ'reɪ] .
Proceed as before , but use stewed mushrooms instead of the tomato purée .
继续 作为 前 , 但 使用 炖 蘑菇 反而 的 这 番茄 菜泥 .

按照之前的步骤操作，但用炖蘑菇代替番茄泥。

[raɪs] [ænd; ənd] [tʃiːz] [suː'fleɪ]
Rice and Cheese Soufflé
米 和 奶酪 舒芙蕾

米饭奶酪舒芙蕾

[proʊ'siːd] [ɪg'zæktli] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['seɪvəri] [raɪs] [suː'fleɪ] [bʌt; bət] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [ɑːz] . [ʌv; əv] ['greɪtɪd]
Proceed exactly as for Savoury Rice Soufflé but add 2 oz . of grated
继续 确切地 作为 为了 咸味的 米 舒芙蕾 但 添加 2 盎司 . 的 磨碎的
[tʃiːz] .
cheese .
奶酪 .

按照咸味米饭舒芙蕾的步骤进行，但要加入 2 盎司磨碎的奶酪。

[ˌmækə'roʊni] [suː'fleɪ]
Macaroni Soufflé
通心粉 舒芙蕾

通心粉舒芙蕾

[proʊ'siːd] [æz; əz] [fɔːr; fər] [raɪs] [suː'fleɪ] ,
Proceed as for Rice Soufflé ,
继续 作为 为了 米 舒芙蕾 ,

按照制作米饭舒芙蕾的步骤进行操作，

['juːzɪŋ] [ə'baʊt] [ðə; ðɪ] [seɪm] [bʌlk] [ʌv; əv] [kʊkt] [ˌmækə'roʊni] ([kʌt] ['ɪntuː] [hæf] [ɪntʃ] [leŋθs]) [æz; əz]
using about the same bulk of cooked macaroni (cut into half inch lengths) as
使用 关于 这 相同的 大部分 的 煮熟 通心粉 (切 进入 一半 英寸 长度) 作为
[ʌv; əv] [kʊkt] [raɪs] . [-]
of cooked rice . [52]
的 煮熟 米 . [-]

使用与煮熟的米饭大致相同体积的煮熟的通心粉（切成半英寸长的小段）。[52]

['tʃæptər] [ˌaɪ 'viː]
CHAPTER IV
章 第四

第四章

['dɪʃɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ˌmækə'roʊni] [ænd; ənd] [spə'geti]
DISHES MADE WITH MACARONI AND SPAGHETTI
菜肴 制成 和 通心粉 和 意大利细面条

用通心粉和意大利面制作的菜肴

[ˌmækə'roʊni] [ænd; ənd] [spə'geti]
Macaroni and Spaghetti
通心粉 和 意大利细面条

通心粉和意大利面

[tuː; tə] [bɔɪl] . — [ˌmækə'roʊni] [ɔːr] [spə'geti] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔɪld] [ɪn] [ðə; ðɪ] [seɪm] [weɪ] [æz; əz] [raɪs] ,
To Boil . — Macaroni or spaghetti should be boiled in the same way as rice ,
到 熬 . — 通心粉 或者 意大利细面条 应该 是 煮沸 在 这 相同的 方式 作为 米 ,

煮沸——通心粉或意大利面的煮沸方式与米饭相同。

['neɪmli] , [θroʊn] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] ,
namely , thrown into boiling salted water ,
即 , 抛掷 进入 沸腾 咸的 水 ,

即，投入沸腾的盐水中，

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd] ['nevər] ['ʌndər] ['eni] ['sɜːrkəmstænsɪz] [biː; bi] [soʊkt] [ɔːr] [pleɪst] [ɪn][koʊld]['wɔːtər]
and should never under any circumstances be soaked or placed in cold water
和 应该 绝不 在下面 任何 情况 是 浸泡过 或者 放置 在 寒冷的 水
['priːviəsli] .
previously .
之前 .

在任何情况下都不能事先浸泡或放入冷水中。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['testɪd] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] ,
They should be tested occasionally with a fork ,
他们 应该 是 测试 偶尔 和 一个 叉 ,

应该偶尔用叉子测试一下。

[ænd; ənd] [wen] ['tendər][ə; eɪ] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θroʊn] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn]
and when tender a teacupful of cold water should be thrown into the pan
和 什么时候 投标 一个 一杯茶 的 寒冷的 水 应该 是 抛掷 进入 这 平底锅
[tuː; tə][stɑːp][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ,
to stop the boiling ,
到 停止 这 沸腾 ,

当水变软时，应向锅中倒入一杯冷水以停止沸腾。

[ðə; ði][pæn][ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] ['lɪftɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,
the pan should then be lifted from the fire ,
这 平底锅 应该 然后 是 抬起 从 这 火 ,

然后应该将平底锅从火上移开。

[ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ɔːr] [spə'geti] [dreɪnd] [ʌv; əv][ɔːl]['lɪkwɪd][ænd; ənd] [rɪ'tɜːrnd] [tuː; tə][ðə; ði][hɑːt][draɪ]
the macaroni or spaghetti drained of all liquid and returned to the hot dry
这 通心粉 或者 意大利细面条 排水 的 全部 液体 和 返回 到 这 热的 干燥
[pæn][ænd; ənd][kept][hɑːt][ʌn'tɪl]['wɑːntɪd] .
pan and kept hot until wanted .
平底锅 和 保留 热的 直到 通缉 .

将通心粉或意大利面沥干水分，放回热的干锅中保温，直到需要食用时再取出。

[ðə; ði][taɪm][fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] [ɪz][frʌm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
The time for boiling is from 20 to 30 minutes .
这 时间 为了 沸腾 是 从 - 到 - 分钟 .

煮沸时间为20至30分钟。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['dɪʃɪz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ʌv; əv] ['iːðər] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] : — [-]
The following dishes can be made of either preparation : — [53]
这 下列的 菜肴 能 是 制成 的 任何一个 准备 : — [-]

以下菜肴可采用两种烹饪方法制作：—[53]

[ˌmækə'roʊni] - [lɑː] - ([hɑːt])
Macaroni à la Napolitaine (Hot)
通心粉 - 拉 - (热的)

那不勒斯通心粉（热）

[bɔɪl][θriː][ɑːz] . [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ɪn][ðə; ði] ['mænər] [dɪ'skraɪbd] [ə'bʌv] ,
Boil 3 oz . of macaroni in the manner described above ,
熬 3 盎司 . 的 通心粉 在 这 方式 描述 多于 ,

按照上述方法煮3盎司通心粉，

[ænd; ənd]['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [rɪ'tɜːrnd] [tuː; tə][ðə; ði][pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [bɔɪld] ,
and after it has been returned to the pan in which it was boiled ,
和 后 它 有 到过 返回 到 这 平底锅 在 哪个 它 曾是 煮沸 ,

然后把它放回煮它的锅里，

[stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] ['faɪnli] ['greɪtɪd][ænd; ənd][wʌn][ɑːz] .

stir	into	it	2	oz	.	of	Parmesan	cheese	finely	grated	and	1	oz	.
搅拌	进入	它	2	盎司	.	的	帕尔马干酪	奶酪	精细地	磨碎的	和	1	盎司	.

[ʌv; əv] ['bʌtər] .

of	butter	.
的	黄油	.

拌入 2 盎司磨碎的帕玛森奶酪和 1 盎司黄油。

[ðə; ði] [tʃiːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɜːrd] [ɪn][hæf][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ænd; ənd] [wel] ['ʃeɪkən] [ə'mʌŋst] [ðə; ði]

The	cheese	should	be	stirred	in	half	at	a	time	and	well	shaken	amongst	the
这	奶酪	应该	是	搅拌	在	一半	在	一个	时间	和	出色地	摇晃	在	这

[ˌmækə'roʊni] .

macaroni	.
通心粉	.

奶酪应该分两次加入通心粉中，每次加入后都要充分搅拌均匀。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [blæk] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] ['veri] [hɑːt] .

Season	with	black	pepper	and	salt	and	serve	at	once	very	hot	.
季节	和	黑色的	胡椒	和	盐	和	服务	在	一次	非常	热的	.

用黑胡椒和盐调味，趁热食用。

[ˌmækə'roʊni] - [lɑː] [ɪ'tæliˌɛn] ([hɑːt])

Macaroni	à	la	Italienne	(	Hot	)
通心粉	-	拉	意大利	(	热的	)

意大利通心粉（热）

['fɑːloʊ] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi][fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [rɪ'tɜːrnd] [ˌaɪ 'tiː]

Follow	the	preceding	recipe	for	boiling	the	macaroni	,	and	having	returned	it
跟随	这	前	食谱	为了	沸腾	这	通心粉	,	和	拥有	返回	它

[tuː; tə][ðə; ði][pæn] ,

to	the	pan	,
到	这	平底锅	,

按照前面的食谱煮通心粉，然后将其放回锅中，

[stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] [tʃiːz] ['faɪnli] ['greɪtɪd] , [wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

stir	into	it	1	oz	.	of	cheese	finely	grated	,	1	oz	.	of	butter	,
搅拌	进入	它	1	盎司	.	的	奶酪	精细地	磨碎的	,	1	盎司	.	的	黄油	,

拌入 1 盎司磨碎的奶酪、1 盎司黄油，

[ænd; ənd] [ðen] ½ [paɪnt][ʌv; əv][təˈmeɪtoʊ][ˌpjʊˈreɪ] ([siː] [peɪdʒ] -) .

and	then	½	pint	of	tomato	purée	(	see	page	18	)	.
和	然后	½	品脱	的	番茄	菜泥	(	看	页	-	)	.

然后加入 ½ 品脱番茄泥（见第 18 页）。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt][paɪld][ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] .

Mix	well	and	serve	very	hot	piled	on	a	dish	.
混合	出色地	和	服务	非常	热的	堆积	在	一个	盘子	.

充分搅拌后盛入盘中趁热享用。

[ˌmækə'roʊni][ˌeɪ 'juː]['grætn] ([hɑːt])

Macaroni	au	Gratin	(	Hot	)
通心粉	au	焗烤	(	热的	)

热焗通心粉

[bɔɪl] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni][baɪ][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n] [ə'bʌv] ,

Boil	the	macaroni	by	the	directions	given	above	,
熬	这	通心粉	经过	这	方向	给定	多于	,

按照上述说明煮通心粉。

[ðen] [mɪks]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

then	mix	into	it	1	oz	.	of	grated	cheese	and	1	oz	.	of	butter	,
然后	混合	进入	它	1	盎司	.	的	磨碎的	奶酪	和	1	盎司	.	的	黄油	,

然后加入1盎司磨碎的奶酪和1盎司黄油，搅拌均匀。

[stɜːr] [wel] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['niːtli] [ɪn][ə; eɪ]['faɪərpruːf] [dɪʃ] ,

stir	well	and	place	the	mixture	neatly	in	a	fireproof	dish	,
搅拌	出色地	和	地方	这	混合物	整齐地	在	一个	防火	盘子	,

充分搅拌后，将混合物整齐地放入耐火容器中。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [draɪd] ['bredkrʌmz] .

sprinkle	over	it	½	oz	.	of	grated	cheese	and	the	same	amount	of	dried	breadcrumbs	.
撒	超过	它	½	盎司	.	的	磨碎的	奶酪	和	这	相同的	数量	的	干燥	面包屑	.

在上面撒上 ½ 盎司磨碎的奶酪和等量的干面包屑。

[melt] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði] [hoʊl] .

Melt	½	oz	.	of	butter	and	pour	it	over	the	whole	.
熔化	½	盎司	.	的	黄油	和	倒	它	超过	这	所有的	.

融化 ½ 盎司黄油，然后倒在整个表面。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ([ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ['kʌlər]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , [ðen] [sɜːrv] .

Place	in	the	oven	(	until	a	light	brown	colour	)	for	10	minutes	,	then	serve	.
地方	在	这	烤箱	(	直到	一个	光	棕色的	颜色	)	为了	-	分钟	,	然后	服务	.

放入烤箱烤10分钟（至呈浅棕色），即可食用。

[ˌmækə'roʊni] [tʃiːz] ([hɑːt])

Macaroni	Cheese	(	Hot	)
通心粉	奶酪	(	热的	)

辣味通心粉奶酪

['bʌtər] [ə; eɪ]['faɪərpruːf] [dɪʃ] [ænd; ənd][ɪn][ˌaɪ 'tiː] [pleɪs] [θriː][ɑːz] . [ʌv; əv] [-]

Butter	a	fireproof	dish	and	in	it	place	3	oz	.	of	[	54	]
黄油	一个	防火	盘子	和	在	它	地方	3	盎司	.	的	[	-	]

在耐火盘上涂上黄油，然后放入 3 盎司[54]

[ˌmækə'roʊni] ['priːviəsli] [bɔɪld] , [dʌst] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

macaroni	previously	boiled	,	dust	it	with	pepper	and	salt	.
通心粉	之前	煮沸	,	灰尘	它	和	胡椒	和	盐	.

将煮熟的通心粉撒上胡椒粉和盐。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Make	a	good	white	sauce	and	add	to	it	2	oz	.	of	grated	cheese	.
制作	一个	好的	白色的	酱	和	添加	到	它	2	盎司	.	的	磨碎的	奶酪	.

做一份美味的白酱，加入 2 盎司磨碎的奶酪。

[pɔːr] [ðɪs] [ɔːl]['oʊvər][ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [draɪd] ['bredkrʌmz] .

Pour	this	all	over	the	macaroni	and	sprinkle	the	top	with	grated	cheese	and	a	few	dried	breadcrumbs	.
倒	这	全部	超过	这	通心粉	和	撒	这	顶部	和	磨碎的	奶酪	和	一个	很少	干燥	面包屑	.

将酱汁均匀地浇在通心粉上，然后在顶部撒上磨碎的奶酪和一些干面包屑。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kʊkt] .

Place	in	the	oven	and	cook	until	a	golden	brown	and	serve	in	the	dish	in	which	it	is	cooked	.
地方	在	这	烤箱	和	厨师	直到	一个	金的	棕色的	和	服务	在	这	盘子	在	哪个	它	是	煮熟	.

放入烤箱烤至金黄色，然后盛入烤盘中即可食用。

[ˌmækə'roʊni][ˌeɪ 'juː][ʒuːˌdʒuːs] ([meɪd] [wɪð; wɪθ] [miːt] [stɑːk]) ([hɑːt])

Macaroni	au	Jus	(	made	with	Meat	Stock	)	(	Hot	)
通心粉	au	果汁	(	制成	和	肉	库存	)	(	热的	)

肉汁通心粉（热）

[bɔɪl] [θriː][ɑːz] . [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,

Boil	**3**	**oz**	**.**	**of**	**macaroni**	**for**	**10**	**minutes**	**,**
熬	3	盎司	.	的	通心粉	为了	-	分钟	,

将3盎司通心粉煮10分钟，

[dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] ½ [tuː; tə] ¾ [paɪnt][ʌv; əv] [braʊn] [stɑːk] ,

drain	**off**	**the**	**water**	**and**	**pour**	**into**	**the**	**pan**	**½**	**to**	**¾**	**pint**	**of**	**brown**	**stock**	**,**
流走	离开	这	水	和	倒	进入	这	平底锅	½	到	¾	品脱	的	棕色的	库存	,

沥干水分，将½至¾品脱棕色高汤倒入锅中，

['sɪmər] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ʌn'tɪl] ['tendər] , [pɔːr] [ɔːf][ðə; ði] [stɑːk] ; [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][ðə; ði][ˌmækə'roʊni]

simmer	**the**	**macaroni**	**until**	**tender**	**,**	**pour**	**off**	**the**	**stock**	**;**	**but**	**should**	**the**	**macaroni**
煨	这	通心粉	直到	投标	,	倒	离开	这	库存	;	但	应该	这	通心粉

[hæv; həv] [əb'zɔːrbd] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] ,

have	**absorbed**	**it**	**all**	**,**
有	吸收	它	全部	,

将通心粉煮至软烂，倒掉汤汁；但如果通心粉已经完全吸收了汤汁，

[teɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [hoʊl] , ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] [weɪ] ,

take	**enough**	**to**	**moisten**	**the**	**whole**	**,**	**thicken**	**it**	**in**	**the**	**usual**	**way**	**,**
拿	足够的	到	濡	这	所有的	,	加厚	它	在	这	通常	方式	,

取适量水润湿整个锅，然后按常规方法熬煮至浓稠。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['braʊnɪŋ] [tuː; tə] ['kʌlər] [ˌaɪ 'tiː] .

and	**add**	**browning**	**to**	**colour**	**it**	**.**
和	添加	褐变	到	颜色	它	.

然后加入褐变剂上色。

[pleɪs] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] — [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [hɑːt][ɪn][ðə; ði][pæn] [waɪl]

Place	**the**	**macaroni**	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**—**	**it**	**should**	**be**	**kept**	**hot**	**in**	**the**	**pan**	**while**
地方	这	通心粉	在	一个	热的	盘子	—	它	应该	是	保留	热的	在	这	平底锅	尽管

[ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] ['meɪkɪŋ] ;

the	**sauce**	**is**	**making**	**;**
这	酱	是	制作	;

将通心粉放在热盘中——在制作酱汁时，通心粉应该在锅里保持温度；

[pɔːr] [ðə; ði]['greɪvi]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [sɜːrv] .

pour	**the**	**gravy**	**over**	**it**	**and**	**serve**	**.**
倒	这	肉汁	超过	它	和	服务	.

将肉汁淋在上面即可食用。

['bʌtərd] [ˌmækə'roʊni] ([hɑːt])

Buttered	**Macaroni**	**(**	**Hot**	**)**
涂黄油的	通心粉	(	热的	)

黄油通心粉（热）

[bɔɪl] [ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ænd; ənd][dreɪn][ˌaɪ 'tiː] [wel] .

Boil	**2**	**oz**	**.**	**of**	**macaroni**	**and**	**drain**	**it**	**well**	**.**
熬	2	盎司	.	的	通心粉	和	流走	它	出色地	.

将 2 盎司通心粉煮熟，沥干水分。

[pʊt][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['θɜːrəli] [wɔːmd] [paɪ] [dɪʃ] ,

Put	**2**	**oz**	**.**	**of**	**butter**	**into**	**a**	**thoroughly**	**warmed**	**pie**	**dish**	**,**
放	2	盎司	.	的	黄油	进入	一个	彻底	温暖	馅饼	盘子	,

将2盎司黄油放入彻底温热的派盘中，

[pʊt][ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [ðɪs] , [ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [wel] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [tuː]

put	**the**	**macaroni**	**on**	**top**	**of**	**this**	**,**	**and**	**mix**	**it**	**all**	**well**	**together**	**with**	**two**
放	这	通心粉	在	顶部	的	这	,	和	混合	它	全部	出色地	一起	和	二

[fɔːks] ,

forks	**,**
叉子	,

将通心粉放在上面，用两把叉子充分搅拌均匀。

['sprɪŋklɪŋ] [ɪn][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ['freʃli] - ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd]['kɔːrəlˌlaɪn] ['pepər] .

sprinkling	**in**	**at**	**the**	**same**	**time**	**freshly**	**-**	**grated**	**cheese**	**and**	**coralline**	**pepper**	**.**
洒	在	在	这	相同的	时间	新鲜的	-	磨碎的	奶酪	和	珊瑚藻	胡椒	.

同时撒入新鲜磨碎的奶酪和珊瑚椒。

[wen] ['θɜːrəli] [mɪkst] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bʌtər] [ɔːl] [əb'zɔːrbd] , ['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [mɔːr]

When	**thoroughly**	**mixed**	**and**	**the**	**butter**	**all**	**absorbed**	**,**	**sprinkle**	**it**	**with**	**more**
什么时候	彻底	混合	和	这	黄油	全部	吸收	,	撒	它	和	更多的

['pepər] [ænd; ənd] [tʃiːz] ,

pepper	**and**	**cheese**	**,**
胡椒	和	奶酪	,

充分搅拌并完全吸收黄油后，撒上更多的胡椒粉和奶酪。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] . [-]

and	**serve**	**at**	**once**	**.**	**[**	**55**	**]**
和	服务	在	一次	.	[	-	]

立即上菜。[55]

[poʊtʃt] [egz] [ænd; ənd][ˌmækə'roʊni] ([hɑːt])

Poached	**Eggs**	**and**	**Macaroni**	**(**	**Hot**	**)**
偷猎	鸡蛋	和	通心粉	(	热的	)

水煮蛋和通心粉（热）

[breɪk] [sʌm; səm][ˌmækə'roʊni][ʌp]['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] , [rɪns] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ;

Break	**some**	**macaroni**	**up**	**into**	**inch**	**pieces**	**,**	**rinse**	**it**	**well**	**;**
休息	一些	通心粉	向上	进入	英寸	件	,	冲洗	它	出色地	;

将一些通心粉掰成一英寸长的小段，冲洗干净;

[pʊt][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][ə; eɪ]['faɪərpruːf] [dɪʃ] , [pʊt][ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ɪn] ,

put	**2**	**oz**	**.**	**of**	**butter**	**into**	**a**	**fireproof**	**dish**	**,**	**put**	**the**	**macaroni**	**in**	**,**
放	2	盎司	.	的	黄油	进入	一个	防火	盘子	,	放	这	通心粉	在	,

将2盎司黄油放入耐火容器中，放入通心粉，

[ænd; ənd] [pɔːr] [ɪ'nʌf] [mɪlk]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['θɜːrəli] ['kʌvər][ˌaɪ 'tiː] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [naʊ]

and	**pour**	**enough**	**milk**	**over**	**it**	**to**	**thoroughly**	**cover**	**it**	**,**	**stirring**	**it**	**now**
和	倒	足够的	牛奶	超过	它	到	彻底	覆盖	它	,	搅拌	它	现在

[ænd; ənd] [ə'gen] .

and	**again**	**.**
和	再次	.

然后倒入足够的牛奶，使其完全被覆盖，并不时搅拌。

[wen] [θriː] - ['kwɔːrtərz] [kʊkt] , [lɪft][ˌaɪ 'tiː][aʊt] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ə'nʌðər] [dɪʃ] ,

When	**three**	**-**	**quarters**	**cooked**	**,**	**lift**	**it**	**out**	**,**	**and**	**put**	**it**	**into**	**another**	**dish**	**,**
什么时候	三	-	四分之一	煮熟	,	举起	它	出去	,	和	放	它	进入	其他	盘子	,

煮至七八成熟时，捞出放入另一个盘子里。

['siːzənɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ½ [paɪnt][ʌv; əv]

seasoning	**it**	**well**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**pour**	**over**	**it**	**½**	**pint**	**of**
调料	它	出色地	和	胡椒	和	盐	,	和	倒	超过	它	½	品脱	的

[gʊd] [braʊn] ['greɪvi] ,

good	**brown**	**gravy**	**,**
好的	棕色的	肉汁	,

用胡椒和盐充分调味，然后淋上半品脱优质棕色肉汁。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ə'gen] [ænd; ənd] [liːv] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [kʊkt] .

then	**put**	**it**	**back**	**in**	**the**	**oven**	**again**	**and**	**leave**	**it**	**till**	**cooked**	**.**
然后	放	它	后退	在	这	烤箱	再次	和	离开	它	直到	煮熟	.

然后把它放回烤箱，烤至熟透。

[wen] ['redi] [leɪ] [sʌm; səm] [poʊtʃt] [egz] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː] , ['sprɪŋk(ə)l] ['lɪbərəli] [wɪð; wɪθ]

When	ready	lay	some	poached	eggs	on	it	,	sprinkle	liberally	with
什么时候	准备好	躺	一些	偷猎	鸡蛋	在	它	,	撒	慷慨地	和

['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] , ['kɔːrəlˌlaɪn] ['pepər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Parmesan	cheese	,	coralline	pepper	,	and	serve	.
帕尔马干酪	奶酪	,	珊瑚藻	胡椒	,	和	服务	.

准备好后，在上面放上一些水煮蛋，撒上大量的帕玛森奶酪和珊瑚胡椒粉，即可食用。

[ˌmækə'roʊni] ['kʌtlits] ([hɑːt])

Macaroni	Cutlets	(	Hot	)
通心粉	肉饼	(	热的	)

通心粉饼（辣味）

[fɔːr][ɑːz] . [ˌmækə'roʊni] , [fɔːr][ɑːz] .

4	oz	.	macaroni	,	4	oz	.
4	盎司	.	通心粉	,	4	盎司	.

4盎司通心粉，4盎司

['greɪtɪd] [tʃiːz] , [wʌn][ɑːz] .

grated	cheese	,	1	oz	.
磨碎的	奶酪	,	1	盎司	.

磨碎的奶酪，1盎司。

['flaʊər] , ½ [ɑːz] .

flour	,	½	oz	.
面粉	,	½	盎司	.

面粉，½盎司

['flaʊər] , ½ [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [frentʃ] ['mʌstərd] , ['bredkrʌmz] , [wʌn] [eg] ,

flour	,	½	pint	of	milk	,	1	teaspoonful	French	mustard	,	breadcrumbs	,	1	egg	,
面粉	,	½	品脱	的	牛奶	,	1	一茶匙	法语	芥末	,	面包屑	,	1	蛋	,

[kaɪ'en] [ænd; ənd][sɔːlt] .

cayenne	and	salt	.
辣椒	和	盐	.

面粉、半品脱牛奶、1茶匙法式芥末酱、面包屑、1个鸡蛋、辣椒粉和盐。

[bɔɪl] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ɪn]['wɔːtər][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt] ['tendər] ,

Boil	the	macaroni	in	water	until	it	is	quite	tender	,
熬	这	通心粉	在	水	直到	它	是	相当	投标	,

将通心粉放入水中煮至完全软烂，

[ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv][hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] .

then	cut	it	into	pieces	of	half	an	inch	in	length	.
然后	切	它	进入	件	的	一半	一个	英寸	在	长度	.

然后将其切成半英寸长的小段。

[melt][ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊər]['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl][ðer; ðər]

Melt	the	butter	in	a	stewpan	,	add	the	flour	gradually	,	stirring	until	there
熔化	这	黄油	在	一个	炖锅	,	添加	这	面粉	逐步地	,	搅拌	直到	那里

[ɑːr; ər][noʊ] [lʌmps] ,

are	no	lumps	,
是	不	肿块	,

在炖锅中融化黄油，逐渐加入面粉，搅拌至没有结块。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði] [sɔːs] ['θɪkənz] .

add	the	milk	and	stir	over	the	fire	until	the	sauce	thickens	.
添加	这	牛奶	和	搅拌	超过	这	火	直到	这	酱	增厚	.

加入牛奶，用火搅拌至酱汁浓稠。

[mɪks][ðə; ði][ˌmækə'roʊni] , [tʃi:z] , ['mʌstərd] , [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] [ænd; ənd][sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] ,

Mix	**the**	**macaroni**	**,**	**cheese**	**,**	**mustard**	**,**	**pinch**	**of**	**cayenne**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**,**
混合	这	通心粉	,	奶酪	,	芥末	,	捏	的	辣椒	和	盐	到	品尝	,

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔ:s] ,

with	**the**	**sauce**	**,**
和	这	酱	,

将通心粉、奶酪、芥末、少许辣椒粉和适量盐与酱汁混合。

[ðen] [tɜ:rn][aʊt][ɑ:n][tu:; tə][ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd] [li:v] [ʌn'tɪl][koʊld] .

then	**turn**	**out**	**on**	**to**	**a**	**plate**	**and**	**leave**	**until**	**cold**	**.**
然后	转动	出去	在	到	一个	盘子	和	离开	直到	寒冷的	.

然后倒扣在盘子上，放凉。

[fɔ:rm]['ɪntu:] ['kʌtlits] [ɔ:r] [smɔ:l] [roʊlz] , [roʊl][ɪn] ['bredkrʌmz] , [ðen] [dɪp][ɪn] ['bi:tn] [eg] ,

Form	**into**	**cutlets**	**or**	**small**	**rolls**	**,**	**roll**	**in**	**breadcrumbs**	**,**	**then**	**dip**	**in**	**beaten**	**egg**	**,**
形式	进入	肉饼	或者	小的	卷	,	卷	在	面包屑	,	然后	蘸	在	被打败	蛋	,

做成肉饼或小卷，裹上面包屑，然后蘸上打散的鸡蛋液。

[ænd; ənd] [ə'gen] [roʊl][ɪn] [krʌmz] .

and	**again**	**roll**	**in**	**crumbs**	**.**
和	再次	卷	在	面包屑	.

然后再次裹上面包屑。

[fraɪ][ðə; ði] ['kʌtlits] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] ['kʌlər] , [ðen] [-]

Fry	**the**	**cutlets**	**in**	**boiling**	**fat**	**until**	**they**	**are**	**a**	**golden**	**brown**	**colour**	**,**	**then**	**[**	**56**	**]**
炒	这	肉饼	在	沸腾	胖的	直到	他们	是	一个	金的	棕色的	颜色	,	然后	[	-	]

将肉饼放入沸腾的油中煎至金黄色，然后[56]

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['gɑ:rnɪʃ] [ʌv; əv][fraɪd] ['pɑ:rsli] .

serve	**with**	**a**	**garnish**	**of**	**fried**	**parsley**	**.**
服务	和	一个	装饰	的	油煎	香菜	.

佐以炸欧芹碎即可食用。

[ɪf] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪz] [fɔ:rmd] ['ɪntu:]['kʌtlət] [ʃeɪp] [pleɪs] [ə; eɪ][smɔ:l] [pi:s] [ʌv; əv] [rɔ:] [ˌmækə'roʊni]

If	**the**	**mixture**	**is**	**formed**	**into**	**cutlet**	**shape**	**place**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**raw**	**macaroni**
如果	这	混合物	是	形成	进入	肉排	形状	地方	一个	小的	片	的	生的	通心粉

[æt; ət][ðə; ði] [θɪn] [end][tu:; tə] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ði][boʊn] .

at	**the**	**thin**	**end**	**to**	**represent**	**the**	**bone**	**.**
在	这	薄的	结尾	到	代表	这	骨	.

如果将混合物做成肉饼形状，则在细的一端放一小块生通心粉来代表骨头。

[fɪʃ] [ænd; ənd][ˌmækə'roʊni] ([hɑ:t])

Fish	**and**	**Macaroni**	**(**	**Hot**	**)**
鱼	和	通心粉	(	热的	)

鱼肉通心粉（辣味）

[kʊk] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ʌn'tɪl][kwaɪt]['tendər] , [ðen] [kʌt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][smɔ:l] ['pi:sɪz] ; ['mi:nwaɪl] [fleɪk]

Cook	**the**	**macaroni**	**until**	**quite**	**tender**	**,**	**then**	**cut**	**it**	**into**	**small**	**pieces**	**;**	**meanwhile**	**flake**
厨师	这	通心粉	直到	相当	投标	,	然后	切	它	进入	小的	件	;	同时	薄片

½ ['el bi:] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

将通心粉煮至非常软嫩，然后切成小段；同时将 ½ 磅牛肉片撕成薄片。

[ʌv; əv] [kʊkt] [fɪʃ] , [fri:] [frʌm; frəm] [ʃɪn] [ænd; ənd] [boʊnz] ,

of	**cooked**	**fish**	**,**	**free**	**from**	**shin**	**and**	**bones**	**,**
的	煮熟	鱼	,	自由的	从	胫	和	骨头	,

熟鱼，去除鱼腱和鱼骨，

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [stɑ:k] [frʌm; frəm][ðə; ði] [boʊnz][ænd; ənd] ['trɪmɪŋz] [ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] .

and	**make**	**a**	**good**	**stock**	**from**	**the**	**bones**	**and**	**trimmings**	**of**	**the**	**fish**	**.**
和	制作	一个	好的	库存	从	这	骨头	和	装饰	的	这	鱼	.

用鱼骨和鱼边角料熬制一锅美味的高汤。

[melt][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] , [stɜːr]['ɪntuː] [ðɪs] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv]['flaʊər] ,

Melt	1	oz	.	of	butter	,	stir	into	this	½	oz	.	of	flour	,
熔化	1	盎司	.	的	黄油	,	搅拌	进入	这	½	盎司	.	的	面粉	,

融化1盎司黄油，拌入½盎司面粉中，

[streɪn] [ɪn] ½ [paɪnt][ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [stɑːk] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][tuː; tə][ðə; ði][bɔɪl] ;

strain	in	½	pint	of	the	fish	stock	,	and	bring	it	all	to	the	boil	;
拉紧	在	½	品脱	的	这	鱼	库存	,	和	带来	它	全部	到	这	熬	;

滤入 ½ 品脱鱼汤，然后煮沸；

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][ˌmækə'roʊni] , ['siːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,

then	put	in	the	fish	and	macaroni	,	season	to	taste	with	salt	and	pepper	,
然后	放	在	这	鱼	和	通心粉	,	季节	到	品尝	和	盐	和	胡椒	,

然后放入鱼和通心粉，用盐和胡椒粉调味。

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['faɪərpruːf] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

turn	into	a	buttered	fireproof	dish	,	and	bake	in	the	oven	for	10	minutes	.
转动	进入	一个	涂黄油的	防火	盘子	,	和	烤	在	这	烤箱	为了	-	分钟	.

将其放入涂有黄油的耐火容器中，然后在烤箱中烘烤 10 分钟。

[ˌmækə'roʊni][wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊz]

Macaroni	with	Tomatoes
通心粉	和	西红柿

番茄通心粉

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [stɔːks] [ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊz] , [kʌt] [iːtʃ] [wʌn]['ɪntuː] [fɔːr] ['piːsɪz] ,

Remove	the	stalks	of	the	tomatoes	,	cut	each	one	into	four	pieces	,
消除	这	茎	的	这	西红柿	,	切	每个	一	进入	四	件	,

去掉番茄的蒂，将每个番茄切成四块，

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] , [ə; eɪ] ['beɪˌliːf] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

then	put	them	into	a	saucepan	with	a	little	water	,	a	bayleaf	,	and	a
然后	放	他们	进入	一个	平底锅	和	一个	小的	水	,	一个	月桂叶	,	和	一个

[sprɪg][ʌv; əv]['beɪzl] ,

sprig	of	basil	,
枝	的	罗勒	,

然后将它们放入平底锅中，加入少许水、一片月桂叶和一小枝罗勒。

[ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ; [naʊ] [bɔɪl] [tɪl] ['θɜːrəli] [dʌn] ,

and	season	with	pepper	and	salt	to	taste	;	now	boil	till	thoroughly	done	,
和	季节	和	胡椒	和	盐	到	品尝	;	现在	熬	直到	彻底	完毕	,

加入适量胡椒粉和盐调味；煮至完全熟透即可。

[wen] [juː; jʊ][tɜːrn][ðem; ðəm][aʊt][ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ] [her] [sɪv] ,

when	you	turn	them	out	on	to	a	hair	sieve	,
什么时候	你	转动	他们	出去	在	到	一个	头发	筛	,

当你把它们倒在毛发筛上时，

[ə'laʊɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][stænd][fɔːr; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔːr][soʊ] ,

allowing	them	to	stand	for	a	minute	or	so	,
允许	他们	到	站立	为了	一个	分钟	或者	所以	,

让他们站一会儿，

[ɪn]['ɔːrdər] [ðæt] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtər] [meɪ] [dreɪn] [ɔːf][ænd; ənd][biː; bi] [θroʊn] [ə'weɪ] ;

in	order	that	all	the	water	may	drain	off	and	be	thrown	away	;
在	命令	那	全部	这	水	可能	流走	离开	和	是	抛掷	离开	;

以便将所有水排干并丢弃；

[ðen] [pæs] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] ,

then	pass	the	tomatoes	through	a	sieve	with	a	wooden	spoon	,
然后	经过	这	西红柿	通过	一个	筛	和	一个	木制的	勺子	,

然后用木勺将番茄过筛。

[hiːt] [ʌp] [ðə; ði] [pʌlp] [wel] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [gʊd] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [ðen] [dres] [ðə; ði]

heat	up	the	pulp	well	with	a	good	lump	of	butter	,	and	then	dress	the
热	向上	这	纸浆	出色地	和	一个	好的	块	的	黄油	,	和	然后	裙子	这

['priːviəsli] - [bɔɪld] [-]

previously	-	boiled	[	57	]
之前	-	煮沸	[	-	]

将果肉与一大块黄油充分加热，然后拌入之前煮熟的[57]

[ˌmækə'roʊni] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] , [ænd; ənd] ['plenti] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] , [ɔːr] ['eni] [gʊd] ,

macaroni	with	this	,	and	plenty	of	grated	Parmesan	,	or	any	good	,
通心粉	和	这	,	和	很多	的	磨碎的	帕尔马干酪	,	或者	任何	好的	,

配上通心粉，再撒上大量的帕玛森芝士碎，或者任何好的芝士碎。

['strɔːŋli] ['fleɪvərd] [tʃiːz] [wɪtʃ] [wɪl] [greɪt] [wel] .

strongly	flavoured	cheese	which	will	grate	well	.
强烈	调味	奶酪	哪个	将要	格特	出色地	.

味道浓郁、易于刨丝的奶酪。

[ɪ'tæliən] [keɪk] ([hɑːt]) ([meɪd] [wɪð; wɪθ] ['suːɪt])

Italian	Cake	(	Hot	)	(	made	with	Suet	)
意大利语	蛋糕	(	热的	)	(	制成	和	羊脂	)

意大利蛋糕（热的）（用牛油制成）

[bɔɪl] [ˌtuː'tuː] [ɑːz] . [ʌv; əv] [ˌmækə'roʊni] [tɪl] ['tendər] , [dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Boil	2	oz	.	of	macaroni	till	tender	,	drain	well	and	cut	into	small	pieces	,
熬	2	盎司	.	的	通心粉	直到	投标	,	流走	出色地	和	切	进入	小的	件	,

将2盎司通心粉煮至软嫩，沥干水分，切成小段。

[ðen] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ˌtuː'tuː] [egz] , [eɪt] [ɑːz] . [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz] , [fɔːr] [ɑːz] .

then	pound	it	with	2	eggs	,	8	oz	.	of	grated	Parmesan	cheese	,	4	oz	.
然后	磅	它	和	2	鸡蛋	,	8	盎司	.	的	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	,	4	盎司	.

然后将其与 2 个鸡蛋、8 盎司磨碎的帕玛森奶酪、4 盎司捣碎。

['mʌt(ə)n] ['suːɪt] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ;

mutton	suet	,	and	season	to	taste	with	pepper	and	salt	;
羊肉	羊脂	,	和	季节	到	品尝	和	胡椒	和	盐	;

羊油，用胡椒和盐调味；

[stiːm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ɔːr] [moʊld] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

steam	in	a	basin	or	mould	for	70	minutes	.
蒸汽	在	一个	盆地	或者	模具	为了	-	分钟	.

在盆或模具中蒸70分钟。

[tɜːrn] [aʊt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊ] [ɔːr] ['eni] ['ʌðər] ['seɪvəri] [sɔːs] [tuː; tə] [teɪst] .

Turn	out	and	serve	with	tomato	or	any	other	savoury	sauce	to	taste	.
转动	出去	和	服务	和	番茄	或者	任何	其他	咸味的	酱	到	品尝	.

取出后佐以番茄酱或其他任何你喜欢的美味酱汁即可食用。

[ˌtuː'tuː] ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv] [eg] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['suːɪt] .

2	beaten	yolks	of	egg	may	be	substituted	for	the	suet	.
2	被打败	蛋黄	的	蛋	可能	是	替代	为了	这	羊脂	.

可以用2个打散的蛋黄代替牛油。

[spə'geti] ['pʊdɪŋ] ([hɑːt])

Spaghetti	Pudding	(	Hot	)
意大利细面条	布丁	(	热的	)

热意大利面布丁

[kʊk] [fɔːr][ɑːz] .

Cook	**4**	**oz**	**.**
厨师	4	盎司	.

煮4盎司。

[ʌv; əv] [spə'geti] [æz; əz] ['priːviəsli] [də'rektɪd] , [dreɪn][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [pleɪs] [hæf][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [paɪ] [dɪʃ] ,

of	**spaghetti**	**as**	**previously**	**directed**	**,**	**drain**	**it**	**and**	**place**	**half**	**of**	**it**	**in**	**a**	**pie**	**dish**	**,**
的	意大利细面条	作为	之前	指导	,	流走	它	和	地方	一半	的	它	在	一个	馅饼	盘子	,

按照之前的步骤煮好意大利面，沥干水分，然后将一半放入馅饼盘中。

[greɪt] [ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv] [tʃiːz] ([ə; eɪ] [gʊd] ['kʊkɪŋ] [wʌn][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['tʃoʊzn]) ,

grate	**2**	**oz**	**.**	**of**	**cheese**	**(**	**a**	**good**	**cooking**	**one**	**should**	**be**	**chosen**	**)**	**,**
格特	2	盎司	.	的	奶酪	(	一个	好的	烹饪	一	应该	是	选定	)	,

将 2 盎司奶酪（最好选择适合烹饪的优质奶酪）磨碎。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

不含肉的菜肴(Dishes made without meat)

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][sʌm; səm][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði] [spə'geti] ,

and	sprinkle	some	of	it	over	the	spaghetti	,
和	撒	一些	的	它	超过	这	意大利细面条	,

然后撒一些在意大利面上。

[slaɪs][fɔːr][ɔːr][faɪv][smɔːl] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði][bed][ʌv; əv][ˌmækə'roʊni] ,

slice	4	or	5	small	tomatoes	and	place	them	on	the	bed	of	macaroni	,
片	4	或者	5	小的	西红柿	和	地方	他们	在	这	床	的	通心粉	,

将4或5个小番茄切片，放在通心粉上。

['sprɪŋklɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]

sprinkling	them	with	cheese	,	pepper	and	salt	,	and	finish	with	the
洒	他们	和	奶酪	,	胡椒	和	盐	,	和	结束	和	这

[rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌmækə'roʊni] ,

remainder	of	the	macaroni	,
余	的	这	通心粉	,

撒上奶酪、胡椒粉和盐，最后放上剩下的通心粉。

['pleɪsɪŋ] [ðə; ði][rest][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃiːz] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] .

placing	the	rest	of	the	cheese	on	the	top	.
放置	这	休息	的	这	奶酪	在	这	顶部	.

将剩余的奶酪放在上面。

[pɔːr] ['kerfəli] ['oʊvər] [ðɪs] ½ [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [pleɪt] [ɔːr]

Pour	carefully	over	this	½	pint	of	milk	and	cover	the	dish	with	a	plate	or
倒	小心	超过	这	½	品脱	的	牛奶	和	覆盖	这	盘子	和	一个	盘子	或者

[smɔːl] [dɪʃ] ,

small	dish	,
小的	盘子	,

小心地将这半品脱牛奶倒在上面，然后用盘子或小碟子盖住。

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

cook	in	a	moderate	oven	.
厨师	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[ə; eɪ]['faɪərpruːf] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['fɪtɪŋ] ['kʌvər] [wʊd] [biː; bi]['juːsf(ə)l][fɔːr; fər] [ðɪs] [dɪʃ] ,

A	fireproof	dish	with	a	fitting	cover	would	be	useful	for	this	dish	,
一个	防火	盘子	和	一个	配件	覆盖	会	是	有用	为了	这	盘子	,

用一个带合适盖子的防火容器来盛放这道菜会很合适。

[bʌt; bət] [ɪf] [nɑːt][proʊ'kjʊrəbl][ə; eɪ][paɪ] [dɪʃ] [kæn; kən][kwaɪt] [wel] [biː; bi] [juːst] . [-]

but	if	not	procurable	a	pie	dish	can	quite	well	be	used	.	[	58	]
但	如果	不是	可采购	一个	馅饼	盘子	能	相当	出色地	是	用过的	.	[	-	]

但如果买不到派盘，也可以用派盘代替。[58]

[beɪkt] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][ˌmækə'roʊni] ([hɑːt])

Baked	Tomatoes	and	Macaroni	(	Hot	)
烘焙	西红柿	和	通心粉	(	热的	)

烤番茄通心粉（辣）

[kʌt] [fɔːr][ɔːr][faɪv][təˈmeɪtoʊz][ʌv; əv][ðə; ði] [seɪm] [saɪz]['ɪntuː] [hævz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]

Cut	4	or	5	tomatoes	of	the	same	size	into	halves	and	place	them	in	a
切	4	或者	5	西红柿	的	这	相同的	尺寸	进入	一半	和	地方	他们	在	一个

['beɪkɪŋ] - [tɪn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn] [iːtʃ] [ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]

baking	-	tin	with	a	small	piece	of	butter	on	each	and	dust	them	with
烘烤	-	锡	和	一个	小的	片	的	黄油	在	每个	和	灰尘	他们	和

[blæk] ['pepər] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .

black	pepper	and	nutmeg	.
黑色的	胡椒	和	肉豆蔻	.

将 4 或 5 个大小相同的西红柿切成两半，放入烤盘中，每个西红柿上放一小块黄油，撒上黑胡椒和肉豆蔻粉。

[beɪk] [frʌm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	from	15	to	20	minutes	.
烤	从	-	到	-	分钟	.

烘烤15至20分钟。

[hæv; həv] ['redi] [sɪks][ɑːz] . [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni] [bɔɪld] [ænd; ənd][hɑːt] ,

Have	ready	6	oz	.	of	macaroni	boiled	and	hot	,
有	准备好	6	盎司	.	的	通心粉	煮沸	和	热的	,

准备好6盎司煮熟并趁热食用的通心粉。

[pleɪs] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sɜːrk(ə)l][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] ,

place	this	in	a	circle	on	a	hot	dish	,
地方	这	在	一个	圆圈	在	一个	热的	盘子	,

将它们摆放在热盘上，呈圆形。

[əˈreɪndʒ] [ðə; ði][təˈmeɪtoʊz][ˌɪnˈsaɪd] [ðɪs] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [spəˈgeti] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [tʃiːz] [sɔːs]

arrange	the	tomatoes	inside	this	and	pour	over	the	spaghetti	a	rich	cheese	sauce
安排	这	西红柿	里面	这	和	倒	超过	这	意大利细面条	一个	富有的	奶酪	酱

.

:

.

将西红柿放入其中，然后在意大利面上浇上浓郁的奶酪酱。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

Serve	very	hot	.
服务	非常	热的	.

趁热食用。

[spəˈgeti] - - ([hɑːt])

Spaghetti	à	l'Indienne	(	Hot	)
意大利细面条	-	-	(	热的	)

印度风味意大利面（辣味）

[meɪk] [ə; eɪ] ['kɜːri] [sɔːs] [baɪ]['slaɪsɪŋ][ˌtuː'tuː] [smɔːl] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['fraɪɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl]

Make	a	curry	sauce	by	slicing	2	small	onions	and	frying	them	in	butter	until
制作	一个	咖喱	酱	经过	切片	2	小的	洋葱	和	煎炸	他们	在	黄油	直到

[ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ,

a	light	brown	,
一个	光	棕色的	,

将2个小洋葱切片，用黄油煎至浅棕色，制成咖喱酱。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ˌtuː'tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl]

add	to	them	2	teaspoonsful	of	curry	powder	and	a	tablespoonful
添加	到	他们	2	茶匙	的	咖喱	粉末	和	一个	一汤匙

[ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ɔːr]['ræðər] [les] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,

of	lemon	juice	or	rather	less	of	vinegar	,
的	柠檬	汁	或者	相当	较少的	的	醋	,

加入2茶匙咖喱粉和1汤匙柠檬汁，或者少许醋。

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [tuː] [rɔː] ['æplz] [tʃɑːpt] ['veri]
a **tablespoonful** **of** **sugar** **,** **a** **pinch** **of** **salt** **and** **two** **raw** **apples** **chopped** **very**
一个 一汤匙 的 糖 , 一个 捏 的 盐 和 二 生的 苹果 切碎 非常
['faɪnli] ,
finely **,**
精细地 ,

一汤匙糖，一小撮盐，以及两个切碎的生苹果。

[stɜːr][ɪn] 1½ [paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] [ə; eɪ]
stir **in** **1½** **pints** **of** **water** **and** **simmer** **until** **the** **ingredients** **have** **become** **a**
搅拌 在 1½ 品脱 的 水 和 煨 直到 这 原料 有 变得 一个
[pʌlp] .
pulp **.**
纸浆 .

加入 1.5 品脱水，小火慢炖至食材变成糊状。

[pleɪs] ½ ['el biː] .
Place **½** **lb** **.**
地方 ½ 磅 .

放入 ½ 磅。

[ʌv; əv] [spə'geti] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [wen] ['pɑːrtli] [kʊkt] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] , [dreɪn] ,
of **spaghetti** **in** **boiling** **water** **,** **and** **when** **partly** **cooked** **remove** **it** **,** **drain** **,**
的 意大利细面条 在 沸腾 水 , 和 什么时候 部分 煮熟 消除 它 , 流走 ,

将意大利面放入沸水中煮，煮至半熟时捞出沥干水分。

[ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [sɔːs] .
and **finish** **cooking** **it** **in** **the** **sauce** **.**
和 结束 烹饪 它 在 这 酱 .

然后将其在酱汁中煮熟。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] . [-]
Serve **very** **hot** **.** **[** **59** **]**
服务 非常 热的 . [-]

趁热食用。[59]

['tʃæptər] [viː]
CHAPTER **V**
章 V

第五章

['dɪʃɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [raɪs]
DISHES **MADE** **WITH** **RICE**
菜肴 制成 和 米

用米饭制作的菜肴

[raɪs]
Rice
米

米

[tuː; tə][bɔɪl] . — [pleɪs] [ðə; ði][raɪs][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][fæst] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][biː; bi]['kerf(ə)l]
To **Boil** **.** **—** **Place** **the** **rice** **in** **a** **pan** **of** **fast** **boiling** **water** **and** **be** **careful**
到 熬 . — 地方 这 米 在 一个 平底锅 的 快速地 沸腾 水 和 是 小心
[tuː; tə] [tʃuːz] [wʌn][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] .
to **choose** **one** **large** **enough** **for** **it** **.**
到 选择 一 大的 足够的 为了 它 .

煮米——将米放入一锅沸水中，注意选择足够大的锅。

[wʌn][tuː; tə] 1½ [ɑːz] . [ʌv; əv][raɪs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ][kwɔːrt][pæn] ,
1 **to** **1½** **oz** **.** **of** **rice** **should** **be** **cooked** **in** **a** **quart** **pan** **,**
1 到 1½ 盎司 . 的 米 应该 是 煮熟 在 一个 夸脱 平底锅 ,

一夸脱的锅里应该煮1到1.5盎司的米。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θriː] - [pɑːrts] [fʊl] [ʌv; əv]['wɔːtər] ,

which	should	be	three	-	parts	full	of	water	,
哪个	应该	是	三	-	部分	满的	的	水	,

其中应该装满三份水，

[ænd; ənd][hæv; həv] ½ [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː][drɑːps][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ɪn]

and	have	½	a	teaspoonful	of	salt	and	a	few	drops	of	lemon	juice	in
和	有	½	一个	一茶匙	的	盐	和	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	在

[ˌaɪ 'tiː] ,

it	,
它	,

里面加入半茶匙盐和几滴柠檬汁，

[ðə; ði]['lætər][tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] ['waɪtnəs] [ʌv; əv][ðə; ði][raɪs] .

the	latter	to	preserve	the	whiteness	of	the	rice	.
这	后者	到	保存	这	白人	的	这	米	.

后者是为了保持大米的洁白。

[stɜːr] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Stir	occasionally	.
搅拌	偶尔	.

偶尔搅拌一下。

[bɔɪl][ðə; ði][raɪs][fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Boil	the	rice	for	10	to	15	minutes	,
熬	这	米	为了	-	到	-	分钟	,

将米饭煮10到15分钟，

[bʌt; bət][test][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ðə; ði]['fɔːrmər][taɪm][baɪ] ['presɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['fɪŋgər][ænd; ənd]

but	test	it	at	the	former	time	by	pressing	it	between	the	finger	and
但	测试	它	在	这	以前的	时间	经过	紧迫	它	之间	这	手指	和

[θʌm] .

thumb	.
拇指	.

但之前可以通过手指和拇指按压来测试它。

[wen] [ðə; ði][greɪnz] [fiːl] [sɔːft] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['sɔːspæn] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][æt; ət][wʌns][ænd; ənd]

When	the	grains	feel	soft	remove	the	saucepan	from	the	fire	at	once	and
什么时候	这	谷物	感觉	柔软的	消除	这	平底锅	从	这	火	在	一次	和

[dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði]['wɔːtər] ;

drain	off	the	water	;
流走	离开	这	水	;

当米粒煮软后，立即将锅从火上移开，沥干水分；

[rɪ'tɜːrn][ðə; ði][raɪs][tuː; tə][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]['kɔːrnər][ʌv; əv][ðə; ði][stoʊv][tuː; tə]

return	the	rice	to	the	pan	and	set	it	on	the	corner	of	the	stove	to
返回	这	米	到	这	平底锅	和	放	它	在	这	角落	的	这	火炉	到

[draɪ] ,

dry	,
干燥	,

把米饭倒回锅里，放在炉灶角落晾干。

['ʃeɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

shaking	it	occasionally	.
摇晃	它	偶尔	.

偶尔摇晃一下。

[sʌm; səm][greɪnz][ʌv; əv][raɪs] [wɪl] ['ɔːlweɪz] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ði][pæn] ,

Some	grains	of	rice	will	always	stick	to	the	pan	,
一些	谷物	的	米	将要	总是	戳	到	这	平底锅	,

总会有一些米粒粘在锅底。

[ænd; ənd][tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ðiːz] [pʊt][ə; eɪ][smɔːl][pæt][ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ɪn][ðə; ði][pæn] ,

and	to	remove	these	put	a	small	pat	of	butter	in	the	pan	,
和	到	消除	这些	放	一个	小的	拍	的	黄油	在	这	平底锅	,

为了去除这些油渍，在平底锅里放一小块黄油。

[ænd; ənd][æz; əz] [ðɪs] [melts][ðə; ði][greɪnz] [wɪl] [fɔːl] [əˈweɪ] .

and	as	this	melts	the	grains	will	fall	away	.
和	作为	这	融化	这	谷物	将要	落下	离开	.

随着熔化，颗粒就会脱落。

[ðə; ði][raɪs] [-]

The	rice	[	60	]
这	米	[	-	]

大米[60]

[wɪl] [teɪk] [kwaɪt] - [ˈmɪnɪts] [tuː; tə][draɪ][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][ˈnevər][biː; bi] [sɜːrvd] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [ˈmɔɪstʃər]

will	take	quite	10	minutes	to	dry	and	should	never	be	served	until	the	moisture
将要	拿	相当	-	分钟	到	干燥	和	应该	绝不	是	服务	直到	这	水分

[hæz; həz] [bɪn] [gɑːt][rɪd][ʌv; əv][ænd; ənd][ðə; ði][greɪnz] [ˈsepəreɪtɪd] .

has	been	got	rid	of	and	the	grains	separated	.
有	到过	得到	摆脱	的	和	这	谷物	分开	.

晾干需要大约 10 分钟，而且在水分完全去除、谷粒分离之前，绝对不能食用。

[rɪˈmembər] [ˈɔːlweɪz] [ðæt] [raɪs] [swelz] [ˈveri] [mʌtʃ] [ɪn][ðə; ði] [ˈkʊkɪŋ] [ˈprɑːses] ,

Remember	always	that	rice	swells	very	much	in	the	cooking	process	,
记住	总是	那	米	涌浪	非常	很多	在	这	烹饪	过程	,

务必记住，米饭在烹煮过程中会膨胀很多。

[hens] [ðə; ði] [nəˈsesəti] [ʌv; əv][ðə; ði][lɑːrdʒ][pæn][ænd; ənd] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv]['wɔːtər][rɪˈkwaɪərd] .

hence	the	necessity	of	the	large	pan	and	amount	of	water	required	.
因此	这	必要性	的	这	大的	平底锅	和	数量	的	水	必需的	.

因此需要大锅和大量的水。

[ˌkærəˈlainə][raɪs] [swelz] [mɔːr] [ðæn; ðən]['pætnə,'pʌtˈnɑː][ænd; ənd][soʊ] [rɪˈkwaɪrz] ['ræðər] [mɔːr] ['wɔːtər]

Carolina	rice	swells	more	than	Patna	and	so	requires	rather	more	water
卡罗莱纳	米	涌浪	更多的	比	巴特那	和	所以	需要	相当	更多的	水

[ðæn; ðən][ðə; ði] ['lætər] .

than	the	latter	.
比	这	后者	.

卡罗来纳大米比巴特那大米膨胀得更多，因此需要的水量也比后者多得多。

[ɪf] [ðə; ði][raɪs][ɪz] [bɔɪld] [tuː] ['sloʊli] [ɔːr][fɔːr; fər] [tuː] [lɔːŋ] [ə; eɪ][taɪm][ðə; ði] [rɪˈzʌlt] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ]

If	the	rice	is	boiled	too	slowly	or	for	too	long	a	time	the	result	will	be	a
如果	这	米	是	煮沸	也	缓慢地	或者	为了	也	长的	一个	时间	这	结果	将要	是	一个

['stɪki] [mæs] .

sticky	mass	.
黏	大量的	.

如果米饭煮得太慢或煮的时间太长，就会变成黏糊糊的一团。

[ə; eɪ] [gʊd] [plæn][ɪz][tuː; tə] [pɔːr] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] [wen] [ðə; ði][raɪs][ɪz] [səˈfɪʃntli]

A	good	plan	is	to	pour	in	a	pint	of	cold	water	when	the	rice	is	sufficiently
一个	好的	计划	是	到	倒	在	一个	品脱	的	寒冷的	水	什么时候	这	米	是	足够

[kʊkt] .

cooked	.
煮熟	.

一个好办法是，当米饭煮熟后，倒入一品脱冷水。

[ðɪs] ['stɑːps][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [æt; ət][wʌns][ænd; ənd]['hɛlps][tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði][greɪnz] ;

This	stops	the	boiling	at	once	and	helps	to	separate	the	grains	;
这	停止	这	沸腾	在	一次	和	帮助	到	分离	这	谷物	;

这样可以立即停止沸腾，并有助于分离谷粒；

[ɪf] [pʊt] [kloʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [stoʊv] [wen] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [fɜːrst] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pæn] ,

if	put	close	to	the	stove	when	the	rice	is	first	put	into	the	pan	,
如果	放	关闭	到	这	火炉	什么时候	这	米	是	第一的	放	进入	这	平底锅	,

如果在刚把米饭放入锅中时就把它放在炉灶附近，

[ðə; ði] [kʊk] [wɪl] [biː; bi] ['eɪb(ə)l] [tuː; tə] [θroʊ] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pæn] [ðə; ði] ['moʊmənt] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] ['tendər] .

the	cook	will	be	able	to	throw	it	into	the	pan	the	moment	the	rice	is	tender	.
这	厨师	将要	是	有能力的	到	扔	它	进入	这	平底锅	这	片刻	这	米	是	投标	.

米饭煮软后，厨师就可以把它扔进锅里了。

[ɪf] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [miːt] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] ,

If	the	rice	is	to	be	served	with	meat	in	place	of	a	vegetable	,
如果	这	米	是	到	是	服务	和	肉	在	地方	的	一个	蔬菜	,

如果米饭要搭配肉类而不是蔬菜，

[ðə; ði] [raɪs] [ʃʊd; ʃəd] ['oʊnli] [biː; bi] ['pɑːrtli] [kʊkt] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɔːl] [dreɪnd] [ɔːf] ,

the	rice	should	only	be	partly	cooked	and	the	water	all	drained	off	,
这	米	应该	仅有的	是	部分	煮熟	和	这	水	全部	排水	离开	,

米饭只需煮至半熟，并将水分全部沥干。

[ænd; ənd] [ðen] ½ [paɪnt] [tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [stɑːk] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] .

and	then	½	pint	to	1	pint	of	stock	put	in	the	pan	.
和	然后	½	品脱	到	1	品脱	的	库存	放	在	这	平底锅	.

然后往锅里倒入 ½ 品脱到 1 品脱的肉汤。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['sɪmərd] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [kʊkt] , [dreɪnd] [ænd; ənd] [sɜːrvd] .

This	should	be	simmered	until	quite	cooked	,	drained	and	served	.
这	应该	是	小火慢炖	直到	相当	煮熟	,	排水	和	服务	.

用小火慢炖至完全煮熟，沥干水分即可食用。

[ə'nʌðər] ['meθəd] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [raɪs] , [ðoʊ] ['toʊtəli] ['dɪfrənt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['fɔːrgoʊɪŋ] , [ɪz] ['iːkwəli] [sək'sesf(ə)l] .

Another	method	of	boiling	rice	,	though	totally	different	to	the	foregoing	,	is	equally	successful	.
其他	方法	的	沸腾	米	,	尽管	完全	不同的	到	这	前文	,	是	同样地	成功的	.

另一种煮米饭的方法，虽然与前面的方法完全不同，但同样有效。

[pleɪs] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔɪl] .

Place	the	rice	in	cold	water	and	allow	it	to	come	to	the	boil	.
地方	这	米	在	寒冷的	水	和	允许	它	到	来	到	这	熬	.

将米放入冷水中，煮沸。

['æftər] ['bɔɪlɪŋ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [greɪnz] [ɑːr; ər] ['tendər] [wen] [prest] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['fɪŋgər] [ænd; ənd] [θʌm] ,

After	boiling	for	a	few	minutes	and	when	the	grains	are	tender	when	pressed	between	the	finger	and	thumb	,
后	沸腾	为了	一个	很少	分钟	和	什么时候	这	谷物	是	投标	什么时候	按下	之间	这	手指	和	拇指	,

煮沸几分钟后，当用手指和拇指按压谷粒感觉软糯时，

[θroʊ] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʒʌgfʊl] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [pæn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] ,

throw	in	a	jugful	of	cold	water	,	remove	the	pan	from	the	fire	,
扔	在	一个	满满一壶	的	寒冷的	水	,	消除	这	平底锅	从	这	火	,

倒入一壶冷水，把锅从火上移开。

[ænd; ənd] [pɔːr] [bəuθ] [raɪs] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [ɑːn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['waɪər] [sɪv] , [ʃeɪk] [wel] ,

and	pour	both	rice	and	water	on	to	a	wire	sieve	,	shake	well	,
和	倒	两个都	米	和	水	在	到	一个	金属丝	筛	,	摇	出色地	,

将米和水倒入金属筛中，充分摇匀。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['wɔːtər][hæz; həz][rʌn] [ə'weɪ] [sə'fɪʃntli] , [-]
and **when** **the** **water** **has** **run** **away** **sufficiently** **,** **[** **61** **]**
和 什么时候 这 水 有 跑步 离开 足够 , [-]

当水流退得足够远时，[61]

[pleɪs] [ðə; ði] [sɪv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][raɪs][ə'pɑːn][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] ['θɜːrəli] [draɪ][ˌaɪ 'tiː] .
place **the** **sieve** **with** **the** **rice** **upon** **it** **in** **the** **oven** **to** **thoroughly** **dry** **it** **.**
地方 这 筛 和 这 米 之上 它 在 这 烤箱 到 彻底 干燥 它 .

将装有大米的筛子放入烤箱中彻底烘干。

[ðə; ði] [greɪnz] [wɪl] [fɔːl] [ə'weɪ] [frʌm; frəm] [iːtʃ] ['ʌðər] [ænd; ənd][ðə; ði][raɪs][ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .
The **grains** **will** **fall** **away** **from** **each** **other** **and** **the** **rice** **is** **ready** **for** **use** **.**
这 谷物 将要 落下 离开 从 每个 其他 和 这 米 是 准备好 为了 使用 .

谷粒会彼此分离，大米就可以使用了。

[raɪs] [ɪz]['iːv(ə)n] ['betər] [æz; əz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kʊkt] [sʌm; səm][taɪm] [bɪ'fɔːr] ['biːɪŋ]
Rice **is** **even** **better** **as** **a** **vegetable** **if** **it** **is** **cooked** **some** **time** **before** **being**
米 是 甚至 更好的 作为 一个 蔬菜 如果 它 是 煮熟 一些 时间 前 存在
['wɑːntɪd] ,
wanted **,**
通缉 ,

米饭如果提前煮熟，作为蔬菜食用会更好。

['kʌvərd] ['oʊvər] , [ænd; ənd] [ˌriː'hiːtid] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [bɪ'fɔːr] [juːz] ;
covered **over** **,** **and** **reheated** **in** **the** **oven** **before** **use** **;**
涵盖 超过 , 和 重新加热 在 这 烤箱 前 使用 ;

盖好后放入烤箱重新加热；

[ðə; ði] [greɪnz] [ɑːr; ər]['draɪər][ðæn; ðən] [wen] ['oʊnli] [kʊkt] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [æt; ət][wʌns] .
the **grains** **are** **drier** **than** **when** **only** **cooked** **and** **served** **at** **once** **.**
这 谷物 是 烘干机 比 什么时候 仅有的 煮熟 和 服务 在 一次 .

谷物比直接煮熟食用时更干。

[fraɪd] [raɪs]
Fried **Rice**
油煎 米

炒饭

[sɜːrvd] [æz; əz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l]
Served **as** **a** **vegetable**
服务 作为 一个 蔬菜

用作蔬菜

[bɔɪl] ½ ['el biː] . [ʌv; əv][raɪs][æz; əz][də'rektɪd] ,
Boil **½** **lb** **.** **of** **rice** **as** **directed** **,**
熬 ½ 磅 . 的 米 作为 指导 ,

按照说明煮熟半磅大米，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['θɜːrəli] [draɪd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli]
and **when** **it** **is** **thoroughly** **dried** **fry** **it** **in** **1** **oz** **.** **of** **butter** **until** **slightly**
和 什么时候 它 是 彻底 干燥 炒 它 在 1 盎司 . 的 黄油 直到 轻微地
[braʊn] .
browned **.**
棕色 .

彻底晾干后，用 1 盎司黄油煎至略呈棕色。

[dʌst] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [sɜːrv] [paɪld][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] .
Dust **with** **pepper** **and** **salt** **and** **serve** **piled** **in** **a** **dish** **.**
灰尘 和 胡椒 和 盐 和 服务 堆积 在 一个 盘子 .

撒上胡椒粉和盐，盛入盘中即可食用。

['devld] [raɪs]
Devilled Rice
魔鬼般的 米

魔鬼饭

[proʊ'siːd] [æz; əz] [fɔːr; fər] [fraɪd] [raɪs] ,
Proceed as for Fried Rice ,
继续 作为 为了 油煎 米 ,

做法与炒饭相同。

[bʌt; bət] [mɪks] [ɪn] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [hɑːt] ['lɪkwɪd] ['bʌtər] .
but mix in a pinch of curry powder with the hot liquid butter .
但 混合 在 一个 捏 的 咖喱 粉末 和 这 热的 液体 黄油 .

但要将一小撮咖喱粉与热的液态黄油混合。

[raɪs] - [lɪtæliːɛn] ([hɑːt])
Rice à l'Italienne (Hot)
米 - 意大利人 (热的)

意式米饭（辣）

[bɔɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['mænər] [dɪ'skraɪbd] [ɑːn] [peɪdʒ] - , [ænd; ənd] [tuː; tə] [fɔːr] [ɑːz] .
Boil the rice in the manner described on page 60 , and to 4 oz .
熬 这 米 在 这 方式 描述 在 页 - , 和 到 4 盎司 .

按照第 60 页所述方法煮米，煮至 4 盎司。

[wen] [kʊkt] [ænd; ənd] [dreɪnd] , [stɜːr] [ɪn] [wʌn] [ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
when cooked and drained , stir in 1 oz . of butter ,
什么时候 煮熟 和 排水 , 搅拌 在 1 盎司 . 的 黄油 ,

煮熟沥干后，拌入1盎司黄油。

[dʌst] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [stɜːr] [wel] , ['mɪksɪŋ] ['θɜːrəli] ;
dust with salt and pepper and stir well , mixing thoroughly ;
灰尘 和 盐 和 胡椒 和 搅拌 出色地 , 混合 彻底 ;

撒上盐和胡椒粉，搅拌均匀；

[ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n] [ðə; ði] [hoʊl] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [-]
add sufficient tomato sauce to moisten the whole , and add [62]
添加 充足的 番茄 酱 到 濡 这 所有的 , 和 添加 [-]

加入足够的番茄酱，使整个食物湿润，并加入[62]

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .
2 oz .
2 盎司 .

2盎司

[ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
of finely - grated cheese .
的 精细地 - 磨碎的 奶酪 .

磨碎的奶酪。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .
Mix well and serve very hot .
混合 出色地 和 服务 非常 热的 .

充分搅拌后趁热食用。

[rɪ'sɔːtoʊˌrɪ'zɔːtoʊ] - [lɑː] [ˌmɪlə'neɪz] ([hɑːt])
Risotto à la Milanaise (Hot)
意大利烩饭 - 拉 米兰式 (热的)

米兰式烩饭（辣）

[fraɪ][θriː][ɑːz] . [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ʌnjən][ɪn][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔːr]['klærifaid] ['drɪpɪŋ] [ʌn'tɪl][ʌv; əv]

Fry	3	oz	.	of	chopped	onion	in	2	oz	.	of	butter	or	clarified	dripping	until	of
炒	3	盎司	.	的	切碎	洋葱	在	2	盎司	.	的	黄油	或者	澄清	滴落	直到	的

[ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] ['kʌlər] ,

a	golden	brown	colour	,
一个	金的	棕色的	颜色	,

将 3 盎司切碎的洋葱用 2 盎司黄油或澄清的油脂煎至金黄色，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɪks][ɑːz] . [ʌv; əv][raɪs] , [stɜːr] [wɪ'ðaʊt] ['stɑːpɪŋ] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ['mɪnɪts] ,

then	add	6	oz	.	of	rice	,	stir	without	stopping	for	2	or	3	minutes	,
然后	添加	6	盎司	.	的	米	,	搅拌	没有	停止	为了	2	或者	3	分钟	,

然后加入6盎司大米，不停搅拌2到3分钟，

[ˌeɪ diː 'diː][baɪ] [dɪ'griːz] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] ,

add	by	degrees	1	pint	of	stock	,
添加	经过	学位	1	品脱	的	库存	,

分次加入1品脱高汤，

[stɜːr] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði][raɪs][ɪz][dʒʌst][sɔːft] ,

stir	occasionally	and	simmer	gently	until	the	rice	is	just	soft	,
搅拌	偶尔	和	煨	轻轻地	直到	这	米	是	只是	柔软的	,

偶尔搅拌，小火慢炖至米饭变软即可。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] 1½ [ɑːz] . [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz]

add	a	very	small	amount	of	grated	nutmeg	and	1½	oz	.	of	grated	cheese
添加	一个	非常	小的	数量	的	磨碎的	肉豆蔻	和	1½	盎司	.	的	磨碎的	奶酪

[bɪ'fɔːr] [ðə; ði][raɪs][ɪz] [kʊkt] ;

before	the	rice	is	cooked	;
前	这	米	是	煮熟	;

在米饭煮熟之前，加入少量磨碎的肉豆蔻和 1½ 盎司磨碎的奶酪；

['æftər] [ðɪs] [stɜːr][ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər][θriː][ɔːr][fɔːr] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl][ðə; ði][raɪs][ɪz][kwaɪt][sɔːft] .

after	this	stir	and	cook	for	3	or	4	minutes	until	the	rice	is	quite	soft	.
后	这	搅拌	和	厨师	为了	3	或者	4	分钟	直到	这	米	是	相当	柔软的	.

之后搅拌并煮3到4分钟，直到米饭变软。

[teɪk] [ɔːf][ðə; ði][pæn] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][smɔːl][pæt][ʌv; əv] ['bʌtər] , [stɜːr] [wel] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

Take	off	the	pan	,	add	a	small	pat	of	butter	,	stir	well	and	serve	very	hot	.
拿	离开	这	平底锅	,	添加	一个	小的	拍	的	黄油	,	搅拌	出色地	和	服务	非常	热的	.

将锅从锅中取出，加入一小块黄油，搅拌均匀，趁热食用。

[rɪ'sɔːtoʊˌrɪ'zɔːtoʊ] , [noʊ] . [wʌn] ([hɑːt])

Risotto	,	No	.	1	(	Hot	)
意大利烩饭	,	不	.	1	(	热的	)

意大利烩饭，1号（辣味）

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ½ [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv] [rɔː] [raɪs] ,

Place	in	a	saucepan	½	pint	of	milk	,	a	small	teacupful	of	raw	rice	,
地方	在	一个	平底锅	½	品脱	的	牛奶	,	一个	小的	一杯茶	的	生的	米	,

在平底锅中放入半品脱牛奶和一小杯生米，

[fɔːr] [smɔːl] ['pɔːrtʃʊgl] ['ʌnjənz] , [sɪks] [gʊd] - [saɪzd] [tə'meɪtoʊz] , [ðiːz] ['lætər] [ɪn'griːdiənts] [tʃɑːpt]

4	small	Portugal	onions	,	6	good	-	sized	tomatoes	,	these	latter	ingredients	chopped
4	小的	葡萄牙	洋葱	,	6	好的	-	尺寸	西红柿	,	这些	后者	原料	切碎

['faɪnli] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

finely	,	pepper	and	salt	to	taste	.
精细地	,	胡椒	和	盐	到	品尝	.

4 个小葡萄牙洋葱，6 个大西红柿，将后两种食材切碎，加胡椒和盐调味。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] [ʌn'tɪl][sɔːft] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ,

Boil	all	together	until	soft	,	stirring	occasionally	,
熬	全部	一起	直到	柔软的	,	搅拌	偶尔	,

将所有食材一起煮至软烂，期间偶尔搅拌。

[ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [stɜːr][ɪn] 1½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

and	just	before	serving	stir	in	1½	oz	.	of	finely	-	grated	cheese	.
和	只是	前	服务	搅拌	在	1½	盎司	.	的	精细地	-	磨碎的	奶酪	.

上菜前拌入 1½ 盎司磨碎的奶酪。

[rɪ'sɔːtoʊˌrɪ'zɔːtoʊ] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] , [meɪd] [wɪð; wɪθ] [stɑːk] ([hɑːt])

Risotto	,	No	.	2	,	made	with	Stock	(	Hot	)
意大利烩饭	,	不	.	2	,	制成	和	库存	(	热的	)

二号烩饭，用热高汤制作

[tʃɑːp] [hæf][æn; ən] ['ʌnjən] ['veri] ['faɪnli] [ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Chop	half	an	onion	very	finely	and	fry	it	in	½	oz	.	of	butter	.
劈	一半	一个	洋葱	非常	精细地	和	炒	它	在	½	盎司	.	的	黄油	.

将半个洋葱切成细末，用 ½ 盎司黄油煎炸。

[pleɪs] [fɔːr][ɑːz] . [ʌv; əv][raɪs][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [-]

Place	4	oz	.	of	rice	in	a	saucepan	[	63	]
地方	4	盎司	.	的	米	在	一个	平底锅	[	-	]

将 4 盎司大米放入平底锅中[63]

[wɪð; wɪθ] ½ [paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [stɑːk] [ɪz] [əb'zɔːrbd]

with	½	pint	of	stock	,	add	the	onion	and	cook	until	the	stock	is	absorbed
和	½	品脱	的	库存	,	添加	这	洋葱	和	厨师	直到	这	库存	是	吸收

.

:

.

加入半品脱高汤，放入洋葱，煮至高汤被吸收。

[stɜːr][ɪn][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv]['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

Stir	in	1	oz	.	of	grated	Parmesan	cheese	,	pepper	and	salt	to	taste	.
搅拌	在	1	盎司	.	的	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	,	胡椒	和	盐	到	品尝	.

拌入 1 盎司磨碎的帕玛森奶酪，并根据口味加入胡椒粉和盐。

[meɪk] ['veri] [hɑːt][ænd; ənd] [sɜːrv] .

Make	very	hot	and	serve	.
制作	非常	热的	和	服务	.

趁热食用。

[stuːd] [raɪs] [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] , [meɪd] [wɪð; wɪθ] [stɑːk] ([hɑːt])

Stewed	Rice	and	Cabbage	,	made	with	Stock	(	Hot	)
炖	米	和	卷心菜	,	制成	和	库存	(	热的	)

用高汤炖煮的米饭和卷心菜（热）

[bɔɪl] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] [weɪ] ['seprətli] ['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv][raɪs][ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] .

Boil	in	the	ordinary	way	separately	equal	quantities	of	rice	and	cabbage	.
熬	在	这	普通的	方式	分别地	平等的	数量	的	米	和	卷心菜	.

将等量的米饭和卷心菜分别用普通方法煮熟。

[ðə; ði] ['lætər] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər][kwaɪt] [kʊkt] ,

The	latter	cut	into	small	pieces	before	they	are	quite	cooked	,
这	后者	切	进入	小的	件	前	他们	是	相当	煮熟	,

后者在完全煮熟前切成小块。

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðer; ðər] [rɪ'spektɪv] [pænz][ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [tə'geðər] [ɪn][ə; eɪ]

remove	them	from	their	respective	pans	and	place	them	together	in	a
消除	他们	从	他们的	各自	平底锅	和	地方	他们	一起	在	一个

['stjuːpæn][wɪð; wɪθ][dʒʌst][æz; əz] [mʌtʃ] [stɑːk] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

stewpan	with	just	as	much	stock	as	will	cover	them	,
炖锅	和	只是	作为	很多	库存	作为	将要	覆盖	他们	,

将它们从各自的锅中取出，放入炖锅中，加入刚好没过它们的肉汤。

['sɪmər] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [kʊkt] (['prɑ:bəb(ə)l] [taɪm] , [faɪv] ['mɪnɪts]) , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

simmer	until	quite	cooked	(	probable	time	,	5	minutes	)	,	and	serve	with	a
煨	直到	相当	煮熟	(	可能	时间	,	5	分钟	)	,	和	服务	和	一个

['kʌvərɪŋ] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃi:z] .

covering	of	grated	cheese	.
覆盖	的	磨碎的	奶酪	.

小火慢炖至完全煮熟（大约需要 5 分钟），撒上磨碎的奶酪即可食用。

[raɪs] ['seɪvəri] ([hɑ:t])

Rice	Savoury	(	Hot	)
米	咸味的	(	热的	)

香辣米饭

[bɔɪl][θri:][ɑ:z] . [ʌv; əv][raɪs][ɪn] ½ [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , ['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] ;

Boil	3	oz	.	of	rice	in	½	pint	of	milk	,	season	with	pepper	and	salt	;
熬	3	盎司	.	的	米	在	½	品脱	的	牛奶	,	季节	和	胡椒	和	盐	;

将 3 盎司大米放入 ½ 品脱牛奶中煮沸，用胡椒粉和盐调味；

['bʌtər] [ə; eɪ][paɪ] [dɪʃ] , [leɪ] [ɪn][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][raɪs] ,

butter	a	pie	dish	,	lay	in	a	layer	of	rice	,
黄油	一个	馅饼	盘子	,	躺	在	一个	层	的	米	,

在派盘上抹上黄油，铺上一层米饭，

['sprɪŋk(ə)l] [ðɪs] [wɪð; wɪθ][wʌn][ɑ:z] . [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃi:z] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][rest][ʌv; əv][ðə; ði][raɪs] ,

sprinkle	this	with	1	oz	.	of	grated	cheese	,	add	the	rest	of	the	rice	,
撒	这	和	1	盎司	.	的	磨碎的	奶酪	,	添加	这	休息	的	这	米	,

撒上1盎司磨碎的奶酪，再加入剩下的米饭。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [ə'nʌðər] [aʊns] [ʌv; əv] [tʃi:z] , [dɑ:t][sʌm; səm][smɔ:l] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔ:l]

sprinkle	with	another	ounce	of	cheese	,	dot	some	small	pieces	of	butter	all
撒	和	其他	盎司	的	奶酪	,	点	一些	小的	件	的	黄油	全部

['oʊvər][ðə; ði][tɑ:p] ;

over	the	top	;
超过	这	顶部	;

再撒上一盎司奶酪，在上面点缀一些小块黄油；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [tɪl] ['naɪsli] [braʊn] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] .

bake	in	a	quick	oven	till	nicely	browned	on	the	top	.
烤	在	一个	快的	烤箱	直到	很好	棕色	在	这	顶部	.

放入烤箱快速烘烤至表面呈金黄色。

[raɪs] [bɔ:lz] ([hɑ:t])

Rice	Balls	(	Hot	)
米	球	(	热的	)

饭团（热）

[bɔɪl][fɔ:r][ɑ:z] . [ʌv; əv][raɪs][ɪn][koʊld]['wɔ:tər] , ['teɪkɪŋ] [ker] [tu:; tə][let][ˌaɪ 'ti:][əb'zɔ:rb][ɔ:l][ðə; ði]['lɪkwɪd] ;

Boil	4	oz	.	of	rice	in	cold	water	,	taking	care	to	let	it	absorb	all	the	liquid	;
熬	4	盎司	.	的	米	在	寒冷的	水	,	采取	关心	到	让	它	吸收	全部	这	液体	;

将 4 盎司大米放入冷水中煮沸，注意要让大米完全吸收水分；

[tu:; tə] [ðɪs] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃi:z] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

to	this	add	1	tablespoonful	of	finely	-	grated	cheese	,	1	teaspoonful	of
到	这	添加	1	一汤匙	的	精细地	-	磨碎的	奶酪	,	1	一茶匙	的

[tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] ,

chopped	parsley	,
切碎	香菜	,

加入1汤匙磨碎的奶酪，1茶匙切碎的欧芹，

[wʌn][ɑ:z] . [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [braʊn] [-]

1	oz	.	of	finely	-	grated	brown	[	64	]
1	盎司	.	的	精细地	-	磨碎的	棕色的	[	-	]

1 盎司细磨碎的棕色[64]

['bredkrʌmz] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ;

breadcrumbs	**,**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**tomato**	**sauce**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**;**
面包屑	,	1	一汤匙	的	番茄	酱	,	胡椒	和	盐	到	品尝	;

面包屑，1汤匙番茄酱，适量胡椒粉和盐；

[baɪnd][ɔːl][ðə; ðɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , ['mɪksɪŋ] ['θɜːrəli] , [fɔːrm]

bind	**all**	**the**	**ingredients**	**with**	**the**	**yolks**	**of**	**2**	**eggs**	**,**	**mixing**	**thoroughly**	**,**	**form**
绑定	全部	这	原料	和	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	,	混合	彻底	,	形式

['ɪntuː] [bɔːlz] ,

into	**balls**	**,**
进入	球	,

将所有材料与2个蛋黄混合均匀，揉成球状。

[brʌʃ] ['oʊvər][wɪð; wɪθ] [waɪt] [ʌv; əv] [eg] , [roʊl][ɪn] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .

brush	**over**	**with**	**white**	**of**	**egg**	**,**	**roll**	**in**	**breadcrumbs**	**and**	**fry**	**a**	**golden**	**brown**	**.**
刷子	超过	和	白色的	的	蛋	,	卷	在	面包屑	和	炒	一个	金的	棕色的	.

刷上蛋清，裹上面包屑，炸至金黄色。

[raɪs] [ænd; ənd] [fɪʃ] [toʊst] ([hɑːt])

Rice	**and**	**Fish**	**Toast**	**(**	**Hot**	**)**
米	和	鱼	吐司	(	热的	)

米饭和鱼肉吐司（热）

[fraɪ][æn; ən]['ʌnjən] , ['faɪnli] - [slaɪst] , [ɪn] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [ʃ'rɪmps] [ɔːr] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['lɑːbstər] ,

Fry	**an**	**onion**	**,**	**finely**	**-**	**sliced**	**,**	**in**	**butter**	**with**	**a**	**few**	**shrimps**	**or**	**pieces**	**of**	**lobster**	**,**
炒	一个	洋葱	,	精细地	-	切片	,	在	黄油	和	一个	很少	虾	或者	件	的	龙虾	,

将切成细丝的洋葱与几只虾或几块龙虾肉一起用黄油煎炒。

[stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] .

stir	**into**	**it**	**1**	**dessertspoonful**	**of**	**mustard**	**.**
搅拌	进入	它	1	甜点勺	的	芥末	.

拌入1茶匙芥末酱。

[wen] ['θɜːrəli] [hɑːt] ,

When	**thoroughly**	**hot**	**,**
什么时候	彻底	热的	,

当温度完全升高时，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs] ['priːviəsli] [bɔɪld] [ænd; ənd][draɪd][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl]

add	**a**	**teacupful**	**of**	**rice**	**previously**	**boiled**	**and**	**dried**	**and**	**a**	**tablespoonful**
添加	一个	一杯茶	的	米	之前	煮沸	和	干燥	和	一个	一汤匙

[ʌv; əv]['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] .

of	**grated**	**Parmesan**	**cheese**	**.**
的	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	.

加入一茶杯事先煮熟并晾干的米饭和一汤匙磨碎的帕玛森奶酪。

[stɜːr][ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt][ɑːn] [raʊndz] [ʌv; əv] ['bʌtərd] [toʊst] [ɔːr][fraɪd] .

Stir	**and**	**serve**	**very**	**hot**	**on**	**rounds**	**of**	**buttered**	**toast**	**or**	**fried**	**croûtons**	**.**
搅拌	和	服务	非常	热的	在	回合	的	涂黄油的	吐司	或者	油煎	烤面包丁	.

搅拌均匀后趁热盛在涂抹了黄油的吐司片或炸面包丁上食用。

['seɪvəri] [raɪs] ['pʊdɪŋ] ([hɑːt])

Savoury	**Rice**	**Pudding**	**(**	**Hot**	**)**
咸味的	米	布丁	(	热的	)

咸味米布丁（热）

['sɪmər] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs][ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] [ʌn'tɪl] ['nɪrli] [kʊkt] , [ðen]

Simmer	**2**	**tablespoonsful**	**of**	**rice**	**in**	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**until**	**nearly**	**cooked**	**,**	**then**
煨	2	汤匙	的	米	在	1	品脱	的	牛奶	直到	几乎	煮熟	,	然后

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ɑːz] .

add	**1**	**oz**	**.**
添加	1	盎司	.

将 2 汤匙米放入 1 品脱牛奶中慢煮至快熟，然后加入 1 盎司。

[ʌv; əv] ['faɪnlɪ] - ['greɪtɪd] [tʃi:z] , ½ [ɑ:z] . [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [meɪd] ['mʌstərd] ,

of	finely	-	grated	cheese	,	½	oz	.	of	butter	,	1	teaspoonful	of	made	mustard	,
的	精细地	-	磨碎的	奶酪	,	½	盎司	.	的	黄油	,	1	一茶匙	的	制成	芥末	,

磨碎的奶酪，½盎司黄油，1茶匙芥末酱，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dʌst] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] .

a	pinch	of	salt	and	a	dust	of	cayenne	pepper	.
一个	捏	的	盐	和	一个	灰尘	的	辣椒	胡椒	.

少许盐和少许辣椒粉。

[mɪks][ɔ:l] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['bʌtərd] [paɪ] [dɪʃ] ,

Mix	all	together	and	pour	into	a	buttered	pie	dish	,
混合	全部	一起	和	倒	进入	一个	涂黄油的	馅饼	盘子	,

将所有材料混合均匀，倒入抹了黄油的派盘中。

['sprɪŋk(ə)l] ½ [ɑ:z] . [ʌv; əv] ['faɪnlɪ] - ['greɪtɪd] [tʃi:z] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət]

sprinkle	½	oz	.	of	finely	-	grated	cheese	on	the	top	and	bake	in	a	moderate
撒	½	盎司	.	的	精细地	-	磨碎的	奶酪	在	这	顶部	和	烤	在	一个	缓和

['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər] ½ ['aʊər] . [-]

oven	for	½	hour	.	[	65	]
烤箱	为了	½	小时	.	[	-	]

在顶部撒上 ½ 盎司磨碎的奶酪，然后在中等温度的烤箱中烘烤 ½ 小时。[65]

['tʃæptər] ['vaɪ, 'vi:]

CHAPTER	VI
章	六年级

第六章

[tʃi:z] ['dɪʃɪz]

CHEESE	DISHES
奶酪	菜肴

奶酪菜肴

[welʃ] ['rerbɪt] ([hɑ:t])

Welsh	Rarebit	(	Hot	)
威尔士语	稀有比特	(	热的	)

威尔士干酪吐司（辣味）

[noʊt] . — [æz; əz][ə; eɪ]['dʒen(ə)rəl] [ru:l] [wer] ['pɑ:rməzɑ:n,'pɑ:rməzæn] [tʃi:z] [ɪz] ['menʃ(ə)nd] , ['eni]

Note	.	—	As	a	general	rule	where	Parmesan	cheese	is	mentioned	,	any
笔记	.	—	作为	一个	一般的	规则	在哪里	帕尔马干酪	奶酪	是	提及	,	任何

[wel] - [draɪd][ænd; ənd] ['faɪnlɪ] - ['greɪtɪd] [tʃi:z] [sə:vz] [ðə; ði] ['pɜ:rpəs] .

well	-	dried	and	finely	-	grated	cheese	serves	the	purpose	.
出色地	-	干燥	和	精细地	-	磨碎的	奶酪	服务	这	目的	.

注：一般来说，凡是提到帕玛森奶酪的地方，任何干燥且磨碎的奶酪都可以用作帕玛森奶酪。

[slaɪs] [daʊn] [sʌm; səm] [gʊd] , [rɪtʃ] [tʃi:z] ['rædər] ['θɪnlɪ] , ['ɪntu:][ə; eɪ] ['delɪkətlɪ] [kli:n] ['stju:pæn] ,

Slice	down	some	good	,	rich	cheese	rather	thinly	,	into	a	delicately	clean	stewpan	,
片	向下	一些	好的	,	富有的	奶酪	相当	薄薄的	,	进入	一个	轻柔地	干净的	炖锅	,

将优质浓郁的奶酪切成薄片，放入干净的炖锅中。

[wɪð; wɪθ][sʌm; səm] ['mɔ:səlz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd][ˌtu:'tu:][ɔ:r][θri:] ['spu:nz,fʊl] [ʌv; əv] ['potər] , [gʊd] [eɪl] ,

with	some	morsels	of	butter	,	and	2	or	3	spoonsful	of	porter	,	good	ale	,
和	一些	小块	的	黄油	,	和	2	或者	3	一勺	的	搬运工	,	好的	麦芽酒	,

加几小块黄油，再加两三勺波特啤酒，或者优质麦芽酒。

[ɔ:r] [nu:] [mɪlk] [æz; əz][ju:; jʊ] [pli:z] , [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃi:z] ;

or	new	milk	as	you	please	,	according	to	the	quantity	of	the	cheese	;
或者	新的	牛奶	作为	你	请	,	根据	到	这	数量	的	这	奶酪	;

或者根据奶酪的量，随意使用新鲜牛奶；

['fleɪvər] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] ['freʃli] - [graʊnd] [blæk] ['pepər] [ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] ['mʌstərd] .

flavour	to	taste	with	freshly	-	ground	black	pepper	and	English	mustard	.
味道	到	品尝	和	新鲜的	-	地面	黑色的	胡椒	和	英语	芥末	.

根据个人口味，加入现磨黑胡椒和英式芥末调味。

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tɪl] ['θɜːrəli] [meltid] , [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][hɑːt] ['bʌtərd] [toʊst] ,

Stir	it	all	till	thoroughly	melted	,	pour	it	over	hot	buttered	toast	,
搅拌	它	全部	直到	彻底	融化	,	倒	它	超过	热的	涂黄油的	吐司	,

搅拌至完全融化，淋在热腾腾的涂了黄油的吐司上。

['braʊnɪŋ] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ɪf] [juː; jʊ][laɪk][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hɑːt] ['ʃʌv(ə)l] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

browning	the	surface	if	you	like	with	a	hot	shovel	,	and	serve	at	once	.
褐变	这	表面	如果	你	喜欢	和	一个	热的	铲	,	和	服务	在	一次	.

如果喜欢，可以用热铲子将表面煎至金黄，然后立即上桌。

[ðɪs] [rɪ'kwaɪrz] ['kerf(ə)l] ['wɑtʃɪŋ] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi][ɪn][ðə; ði] [liːst] ['oʊvər] - [kʊkt] [ˌaɪ 'tiː]

This	requires	careful	watching	,	because	if	it	be	in	the	least	over	-	cooked	it
这	需要	小心	观看	,	因为	如果	它	是	在	这	至少	超过	-	煮熟	它

[wɪl] [biː; bi] ['leðəri] .

will	be	leathery	.
将要	是	皮革状的	.

这需要仔细观察，因为稍有不慎就会煮过头，变得像皮革一样。

['aɪrɪʃ] ['rerbɪt] ([hɑːt])

Irish	Rarebit	(	Hot	)
爱尔兰	稀有比特	(	热的	)

爱尔兰干酪吐司（辣味）

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['faɪnli] - [mɪnst] [-]

Add	a	few	drops	of	vinegar	and	a	finely	-	minced	[	66	]
添加	一个	很少	滴	的	醋	和	一个	精细地	-	剁碎	[	-	]

加入几滴醋和切碎的[66]

['pɪkld] ['gɜːrkɪn] [tuː; tə] [tʃiːz] ['triːtɪd] [æz; əz] [ə'bʌv] , [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

pickled	gherkin	to	cheese	treated	as	above	,	and	serve	very	hot	.
腌制	小黄瓜	到	奶酪	治疗	作为	多于	,	和	服务	非常	热的	.

将腌黄瓜与奶酪按上述方法处理，趁热食用。

[beɪkt] [tʃiːz] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] ([hɑːt])

Baked	Cheese	Sandwiches	(	Hot	)
烘焙	奶酪	三明治	(	热的	)

烤奶酪三明治（热）

[kʌt] [sʌm; səm]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [gʊd] , [rɪtʃ] [tʃiːz] [ə'baʊt][ə; eɪ][θɜːrd][ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,

Cut	some	slices	of	good	,	rich	cheese	about	a	third	of	an	inch	thick	,
切	一些	切片	的	好的	,	富有的	奶酪	关于	一个	第三	的	一个	英寸	厚的	,

切几片优质浓郁的奶酪，厚度约为三分之一英寸。

['siːz(ə)n] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['freʃli] - [graʊnd] [blæk] ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ][drɑːp][ɔːr] [tuː] [ʌv; əv]

season	lightly	with	freshly	-	ground	black	pepper	,	and	a	drop	or	two	of
季节	轻轻	和	新鲜的	-	地面	黑色的	胡椒	,	和	一个	降低	或者	二	的

['tærəgən] ['vɪnɪgər] ;

tarragon	vinegar	;
龙蒿	醋	;

用新鲜研磨的黑胡椒粉轻轻调味，再加一两滴龙蒿醋；

[ðen] [pleɪs] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [tuː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [braʊn] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ; [trɪm] [ðiːz]

then	place	them	between	two	slices	of	brown	bread	and	butter	;	trim	these
然后	地方	他们	之间	二	切片	的	棕色的	面包	和	黄油	;	修剪	这些

['niːtli] ,

neatly	,
整齐地	,

然后将它们夹在两片涂了黄油的黑面包之间；将面包片修剪整齐。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , ['sɜːrvɪŋ] [ðem; ðəm][də'rektli; daɪ'rektli][ðə; ði] [bred] [ɪz] ['toʊstɪd]

and	set	them	in	the	oven	,	serving	them	directly	the	bread	is	toasted
和	放	他们	在	这	烤箱	,	服务	他们	直接地	这	面包	是	烤过的

.

:

.

将它们放入烤箱，趁面包烤好后即可食用。

['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [pʌfs] ([hɑːt])

Parmesan	Puffs	(	Hot	)
帕尔马干酪	泡芙	(	热的	)

帕尔马干酪泡芙（热）

[mɪks] 4½ [ɑːz] . [ʌv; əv] ['bredkrʌmz] , [fɔːr][ɑːz] . [ʌv; əv]['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [tʃiːz] , [ˌtuː'tuː][ɑːz] .

Mix	4½	oz	.	of	breadcrumbs	,	4	oz	.	of	Parmesan	cheese	,	2	oz	.
混合	4½	盎司	.	的	面包屑	,	4	盎司	.	的	帕尔马干酪	奶酪	,	2	盎司	.

[ʌv; əv] ['bʌtər] ,

of	butter	,
的	黄油	,

将 4½ 盎司面包屑、4 盎司帕玛森奶酪、2 盎司黄油混合在一起。

½ [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [egz] ;

½	a	teaspoonful	of	cayenne	pepper	and	salt	,	and	2	eggs	;
½	一个	一茶匙	的	辣椒	胡椒	和	盐	,	和	2	鸡蛋	;

半茶匙辣椒粉和盐，以及 2 个鸡蛋；

[paʊnd] [ðiːz] [ɔːl] ['θɜːrəli] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər] , [baɪnd][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wel] - ['biːtn] [eg] ,

pound	these	all	thoroughly	in	a	mortar	,	bind	them	with	a	well	-	beaten	egg	,
磅	这些	全部	彻底	在	一个	砂浆	,	绑定	他们	和	一个	出色地	-	被打败	蛋	,

将这些材料在研钵中充分捣碎，然后用打散的鸡蛋将它们粘合在一起。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][bɔːlz] [ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] , [eg] [ænd; ənd] ['bredkrʌm] [ðem; ðəm] ,

shape	into	balls	about	the	size	of	a	walnut	,	egg	and	breadcrumb	them	,
形状	进入	球	关于	这	尺寸	的	一个	核桃	,	蛋	和	面包屑	他们	,

将面团搓成核桃大小的球状，裹上鸡蛋液和面包屑。

[ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] [ɪn] ['plenti] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .

and	fry	a	golden	brown	in	plenty	of	boiling	fat	.
和	炒	一个	金的	棕色的	在	很多	的	沸腾	胖的	.

用大量沸油煎至金黄色。

[dreɪn] [wel] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] ['veri] [hɑːt] , ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .

Drain	well	,	and	serve	at	once	very	hot	,	garnished	with	parsley	.
流走	出色地	,	和	服务	在	一次	非常	热的	,	装饰	和	香菜	.

沥干水分，趁热食用，撒上欧芹碎即可。

['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [egz] ([hɑːt])

Parmesan	Eggs	(	Hot	)
帕尔马干酪	鸡蛋	(	热的	)

帕尔马干酪煎蛋（热）

[teɪk] [ə; eɪ] [flæt] ['faɪərpruːf] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] ,

Take	a	flat	fireproof	dish	and	put	into	it	the	yolks	of	2	eggs	,
拿	一个	平坦的	防火	盘子	和	放	进入	它	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	,

取一个平底耐火盘，放入2个鸡蛋的蛋黄，

[ə; eɪ] [smɔːl] [pæt][ʌv; əv] ['bʌtər] , [sʌm; səm][spaɪs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd]

a	small	pat	of	butter	,	some	spice	,	and	a	tablespoonful	of	finely	-	grated
一个	小的	拍	的	黄油	,	一些	香料	,	和	一个	一汤匙	的	精细地	-	磨碎的

['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [-]

Parmesan	[	67	]
帕尔马干酪	[	-	]

一小块黄油、一些香料和一汤匙磨碎的帕玛森干酪[67]

[tʃiːz] .
cheese .
奶酪 .

奶酪。

[stɜːr]['oʊvər][ðə; ði][stoʊv] .
Stir **over** **the** **stove** .
搅拌 超过 这 火炉 .

在炉子上搅拌。

[ðen] [breɪk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][faɪv][ɔːr][sɪks] [egz] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] [hoʊl] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] .
Then **break** **into** **it** **five** **or** **six** **eggs** **and** **sprinkle** **the** **whole** **with** **grated** **cheese** .
然后 休息 进入 它 五 或者 六 鸡蛋 和 撒 这 所有的 和 磨碎的 奶酪 .

然后打入五六个鸡蛋，并在整个表面撒上磨碎的奶酪。

[braʊn] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Brown **and** **serve** .
棕色的 和 服务 .

煎至金黄即可食用。

[tʃiːz] [bɔːlz] ([hɑːt])
Cheese **Balls** **(** **Hot** **)**
奶酪 球 (热的)

芝士球（辣味）

[pʊt][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [wen] [kwaɪt][hɑːt] ,
Put **1** **pint** **of** **water** **into** **a** **pan** **with** **1** **oz** **.** **of** **butter** **when** **quite** **hot** **,**
放 1 品脱 的 水 进入 一个 平底锅 和 1 盎司 . 的 黄油 什么时候 相当 热的 ,

在锅烧热后，倒入1品脱水和1盎司黄油。

[dredʒ] [ɪn][fɔːr][ɑːz] . [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ,
dredge **in** **4** **oz** **.** **of** **flour** **,** **and** **pepper** **and** **salt** **to** **taste** **,**
疏通 在 4 盎司 . 的 面粉 , 和 胡椒 和 盐 到 品尝 ,

裹上 4 盎司面粉，并根据口味加入胡椒粉和盐。

[drɔː] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ænd; ənd] [wen] [kuːld] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][fɔːr] [egz]
draw **to** **one** **side** **and** **when** **cooled** **a** **little** **add** **the** **yolks** **of** **4** **eggs**
画 到 一 边 和 什么时候 冷却 一个 小的 添加 这 蛋黄 的 4 鸡蛋
[ænd; ənd][fɔːr][ɑːz] . [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] .
and **4** **oz** **.** **of** **grated** **cheese** **.**
和 4 盎司 . 的 磨碎的 奶酪 .

将面糊拉到一边，稍微冷却后，加入 4 个鸡蛋的蛋黄和 4 盎司磨碎的奶酪。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , [teɪk] [ðə; ði]['mɪkstʃər] [ʌp][ɪn] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] ,
Have **ready** **a** **pan** **of** **boiling** **fat** **,** **take** **the** **mixture** **up** **in** **tablespoonsful** **,**
有 准备好 一个 平底锅 的 沸腾 胖的 , 拿 这 混合物 向上 在 汤匙 ,

准备一锅沸腾的油脂，用汤匙舀取混合物，

[drɑːp][ɪn][ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .
drop **in** **and** **fry** **a** **golden** **brown** **.**
降低 在 和 炒 一个 金的 棕色的 .

放入锅中煎至金黄色。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .
Serve **very** **hot** **.**
服务 非常 热的 .

趁热食用。

[tʃiːz] ['bʌtərflaɪz] ([koʊld])
Cheese **Butterflies** **(** **Cold** **)**
奶酪 蝴蝶 (寒冷的)

奶酪蝴蝶（冷）

[teɪk] [ˌtuːˈtuː][ɑːz] . [ʌv; əv]['flaʊər] , 1½ [ɑːz] . [ʌv; əv]['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz] ,

Take	2	oz	.	of	flour	,	1½	oz	.	of	Parmesan	cheese	,
拿	2	盎司	.	的	面粉	,	1½	盎司	.	的	帕尔马干酪	奶酪	,

取2盎司面粉，1.5盎司帕玛森奶酪，

[wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] .

1	oz	.	of	butter	and	the	yolk	of	1	egg	.
1	盎司	.	的	黄油	和	这	蛋黄	的	1	蛋	.

1盎司黄油和1个蛋黄。

[meɪk] [ə; eɪ]['peɪstri][ʌv; əv][ðə; ði] [əˈbʌv] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][roʊl][aʊt] [θɪn] .

Make	a	pastry	of	the	above	ingredients	and	roll	out	thin	.
制作	一个	糕点	的	这	多于	原料	和	卷	出去	薄的	.

将以上材料揉成面团，擀成薄片。

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['krɪŋkld] [raʊnd] ['kʌtər] [kʌt] [aʊt] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [raʊndz] [juː; jʊ]

Then	with	a	crinkled	round	cutter	cut	out	double	the	number	of	rounds	you
然后	和	一个	皱巴巴的	圆形的	刀具	切	出去	双倍的	这	数字	的	回合	你

[rɪˈkwaɪər][tuː; tə][juːz][ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

require	to	use	and	bake	a	light	brown	.
要求	到	使用	和	烤	一个	光	棕色的	.

然后使用波浪形圆形切模切出所需数量的两倍圆形面片，烤至浅棕色。

[əˈlaʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [bɪˈkʌm] [koʊld] .

Allow	them	to	become	cold	.
允许	他们	到	变得	寒冷的	.

让它们冷却下来。

[mɪks][sʌm; səm]['greɪtɪd] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɪpt] [kriːm] [tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [θɪk]

Mix	some	grated	cheese	with	a	little	whipped	cream	to	a	nice	thick
混合	一些	磨碎的	奶酪	和	一个	小的	鞭打	奶油	到	一个	好的	厚的

[kənˈsɪstənsi] ,

consistency	,
一致性	,

将一些磨碎的奶酪和少许打发的奶油混合，搅拌至浓稠状。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪˈen] ['pepər] , [paɪl] ['laɪtli] [ɑːn][ðə; ði] [raʊndz] [ʌv; əv]['peɪstri] .

season	with	salt	and	cayenne	pepper	,	pile	lightly	on	the	rounds	of	pastry	.
季节	和	盐	和	辣椒	胡椒	,	桩	轻轻	在	这	回合	的	糕点	.

用盐和辣椒粉调味，轻轻地堆放在酥皮圆片上。

([sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [raʊndz] [mʌst; məst][biː; bi] [kʌt]['ɪntuː] [hævz] [bɪˈfɔːr] ['beɪkɪŋ] [tuː; tə] [prəˈveɪd]

(	Some	of	the	rounds	must	be	cut	into	halves	before	baking	to	provide
(	一些	的	这	回合	必须	是	切	进入	一半	前	烘烤	到	提供

[ðə; ði] [wɪŋz] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['bʌtərflaɪz] .)

the	wings	for	the	butterflies	.	)
这	翅膀	为了	这	蝴蝶	.	)

（烘烤前，部分面团需要切成两半，作为蝴蝶的翅膀。）

[dɪp][ðə; ði] ['krɪŋkld] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [hævz] ['ɪntuː]['kɑːrmaɪn][tuː; tə] ['kʌlər] [ðem; ðəm] ,

Dip	the	crinkled	edges	of	the	halves	into	carmine	to	colour	them	,
蘸	这	皱巴巴的	边缘	的	这	一半	进入	胭脂红	到	颜色	他们	,

[ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [ðem; ðəm][æz; əz] [-]

and	arrange	them	as	[	68	]
和	安排	他们	作为	[	-	]

将两半的皱边蘸上胭脂红染色，然后摆放成[68]

[wɪŋz] [ɑːn][ðə; ði] [raʊndz] [ʌv; əv]['peɪstri] .

wings	on	the	rounds	of	pastry	.
翅膀	在	这	回合	的	糕点	.

糕点圆片上的翅膀。

[pʊt][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [stɔːk] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [tuː; tə][fɔːrm] [iːtʃ] [æn'teniː] ;

Put	a	piece	of	stalk	of	parsley	to	form	each	antennae	;
放	一个	片	的	茎	的	香菜	到	形式	每个	天线	;

用一小段欧芹茎做成触角;

['ɔːlsoʊ] [ə'reɪndʒ] [ɔːr] ['ɔːrnəmənt] [ðə; ðɪ] [bæk] [ʌv; əv] [iːtʃ] ['bʌtərflaɪ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ðɪ]

also	arrange	or	ornament	the	back	of	each	butterfly	with	a	little	of	the
还	安排	或者	装饰品	这	后退	的	每个	蝴蝶	和	一个	小的	的	这

[griːn] [liːf] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['pɑːrsli] .

green	leaf	of	the	parsley	.
绿色的	叶子	的	这	香菜	.

还可以用少许欧芹的绿叶装饰每只蝴蝶的背部。

[tʃiːz] ['pʊdɪŋ] ([hɑːt])

Cheese	Pudding	(	Hot	)
奶酪	布丁	(	热的	)

热芝士布丁

[pleɪs] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [hɑːt] ,

Place	1	pint	of	milk	in	a	saucepan	and	let	it	become	hot	,
地方	1	品脱	的	牛奶	在	一个	平底锅	和	让	它	变得	热的	,

将1品脱牛奶倒入平底锅中，加热。

[ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][tuː; tə][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [graʊnd] [raɪs] ['priːviəsli] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

then	pour	it	on	to	1	tablespoonful	of	ground	rice	previously	mixed	with	a
然后	倒	它	在	到	1	一汤匙	的	地面	米	之前	混合	和	一个

['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk] ,

little	cold	milk	,
小的	寒冷的	牛奶	,

然后将其倒在事先用少量冷牛奶混合好的1汤匙碎米上。

[rɪ'tɜːrn][tuː; tə][ðə; ðɪ][pæn][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl][ðə; ðɪ]['mɪkstʃər] ['θɪkənz] .

return	to	the	pan	and	stir	until	the	mixture	thickens	.
返回	到	这	平底锅	和	搅拌	直到	这	混合物	增厚	.

将混合物倒回锅中，搅拌至浓稠。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ][pæn][frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][fɔːr][ɑːz] . [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃiːz]

Remove	the	pan	from	the	fire	and	add	4	oz	.	of	finely	-	grated	cheese
消除	这	平底锅	从	这	火	和	添加	4	盎司	.	的	精细地	-	磨碎的	奶酪

,

,

,

将平底锅从火上移开，加入 4 盎司磨碎的奶酪。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪ'en] , [ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ɑːz] .

a	pinch	of	salt	and	cayenne	,	the	yolks	of	2	eggs	,	and	2	oz	.
一个	捏	的	盐	和	辣椒	,	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	,	和	2	盎司	.

[ʌv; əv] ['bʌtər] .

of	butter	.
的	黄油	.

一小撮盐和辣椒粉，2 个鸡蛋的蛋黄，以及 2 盎司黄油。

[mɪks][ɔːl] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [egz] .

Mix	all	well	together	and	then	add	the	beaten	whites	of	the	eggs	.
混合	全部出色地		一起	和	然后	添加	这	被打败	白人	的	这	鸡蛋	.

将所有材料充分混合，然后加入打发的蛋白。

['bʌtər] [ə; eɪ][paɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ðɪ]['mɪkstʃər]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,

Butter	a	pie	dish	and	pour	the	mixture	into	it	,
黄油	一个	馅饼	盘子	和	倒	这	混合物	进入	它	,

在派盘上抹上黄油，然后倒入混合物。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

and	bake	in	a	moderate	oven	for	20	minutes	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	-	分钟	.

放入中等温度的烤箱烘烤 20 分钟。

['sprɪŋk(ə)l]['greɪtɪd] [tʃiːz] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Sprinkle	grated	cheese	over	the	top	before	serving	.
撒	磨碎的	奶酪	超过	这	顶部	前	服务	.

上菜前撒上磨碎的奶酪。

[tʃiːz] ['eɪgret] ([hɑːt])

Cheese	Aigrettes	(	Hot	)
奶酪	羽鹭	(	热的	)

芝士薄饼（热）

[pleɪs] [wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ] ½ [paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ;

Place	1	oz	.	of	butter	in	a	pan	with	½	pint	of	water	;
地方	1	盎司	.	的	黄油	在	一个	平底锅	和	½	品脱	的	水	;

将 1 盎司黄油放入锅中，加入 ½ 品脱水；

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][θriː][ɑːz] . [ʌv; əv]['flaʊər] .

when	boiling	add	3	oz	.	of	flour	.
什么时候	沸腾	添加	3	盎司	.	的	面粉	.

水沸腾后加入 3 盎司面粉。

[stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃər] [liːvz] [ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][pæn][kwaɪt] [kliːn] .

Stir	over	the	fire	until	the	mixture	leaves	the	sides	of	the	pan	quite	clean	.
搅拌	超过	这	火	直到	这	混合物	树叶	这	侧面	的	这	平底锅	相当	干净的	.

在火上不断搅拌，直到混合物完全脱离锅壁。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][pæn][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [wen] ['slaɪtli] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv]

Remove	the	pan	from	the	fire	and	when	slightly	cool	add	the	yolks	of
消除	这	平底锅	从	这	火	和	什么时候	轻微地	凉爽的	添加	这	蛋黄	的

[θriː] [egz] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ,

3	eggs	and	the	whites	of	2	,
3	鸡蛋	和	这	白人	的	2	,

将平底锅从火上移开，稍稍冷却后，加入3个鸡蛋的蛋黄和2个鸡蛋的蛋白。

[kaɪ'en] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

cayenne	and	salt	to	taste	.
辣椒	和	盐	到	品尝	.

根据口味加入辣椒粉和盐。

[stɜːr][ɪn][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv]['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɑːn]

Stir	in	2	oz	.	of	grated	Parmesan	cheese	,	and	place	the	mixture	on
搅拌	在	2	盎司	.	的	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	,	和	地方	这	混合物	在

[ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .

a	plate	to	cool	.
一个	盘子	到	凉爽的	.

拌入 2 盎司磨碎的帕玛森奶酪，然后将混合物放在盘子上冷却。

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [-]

Take	a	small	[	69	]
拿	一个	小的	[	-	]

取一个小[69]

[piːs] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪn][ə; eɪ] [spuːn] [ænd; ənd][drɑːp][ˌaɪ 'tiː][ɪn][hɑːt][fæt][ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ]

piece	of	the	mixture	in	a	spoon	and	drop	it	in	hot	fat	and	fry	a
片	的	这	混合物	在	一个	勺子	和	降低	它	在	热的	胖的	和	炒	一个

['goʊldən] [braʊn] ;

golden	brown	;
金的	棕色的	;

用勺子舀一小块混合物，放入热油中炸至金黄色；

[kən'tɪnjuː] [ðɪs] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [ʌp] .

continue	**this**	**until**	**it**	**is**	**used**	**up**	**.**
继续	这	直到	它	是	用过的	向上	.

继续这样做，直到用完为止。

[sɜːrv] [ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] ['peɪpər] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz]

Serve	**on**	**a**	**dish**	**paper**	**garnished**	**with**	**parsley**	**and**	**sprinkled**	**with**	**grated**	**cheese**
服务	在	一个	盘子	纸	装饰	和	香菜	和	撒上	和	磨碎的	奶酪

.

:

.

盛于铺有餐巾纸的盘子上，撒上欧芹碎和磨碎的奶酪即可享用。

[tʃiːz] ['pættaɪz] ([hɑːt])

Cheese	**Patties**	**(**	**Hot**	**)**
奶酪	肉饼	(	热的	)

芝士馅饼（辣味）

[laɪn] [sʌm; səm] ['pæti] [pænz][wɪð; wɪθ] [pʌf] ['peɪstri][ænd; ənd] [fɪl] [ðem; ðəm] [θriː] - [pɑːrts] [fʊl] [wɪð; wɪθ]

Line	**some**	**patty**	**pans**	**with**	**puff**	**pastry**	**and**	**fill**	**them**	**three**	**-**	**parts**	**full**	**with**
线	一些	肉饼	平底锅	和	噗	糕点	和	充满	他们	三	-	部分	满的	和

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mɪkstʃər] .

the	**following**	**mixture**	**.**
这	下列的	混合物	.

在一些馅饼模具里铺上酥皮，然后装入以下混合物，装至模具的三分之二满。

[pleɪs] [ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] ['bredkrʌmz] [ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ænd; ənd][mɪks]['ɪntuː]

Place	**2**	**oz**	**.**	**of**	**finely**	**-**	**grated**	**breadcrumbs**	**in**	**a**	**basin**	**and**	**mix**	**into**
地方	2	盎司	.	的	精细地	-	磨碎的	面包屑	在	一个	盆地	和	混合	进入

[ðem; ðəm][wʌn] [rɔː] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][mɪlk] ;

them	**1**	**raw**	**egg**	**and**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**milk**	**;**
他们	1	生的	蛋	和	一个	一汤匙	的	牛奶	;

将 2 盎司磨碎的面包屑放入盆中，加入 1 个生鸡蛋和 1 汤匙牛奶搅拌均匀；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl]

then	**add**	**2**	**tablespoonsful**	**of**	**finely**	**-**	**grated**	**cheese**	**and**	**2**	**teaspoonsful**
然后	添加	2	汤匙	的	精细地	-	磨碎的	奶酪	和	2	茶匙

[ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [meɪd] ['mʌstərd] ,

of	**butter**	**,**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**made**	**mustard**	**,**
的	黄油	,	1	一茶匙	的	制成	芥末	,

然后加入2汤匙磨碎的奶酪、2茶匙黄油和1茶匙芥末酱。

½ [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] ['pepər] .

½	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**the**	**same**	**of**	**pepper**	**.**
½	一个	一茶匙	的	盐	和	这	相同的	的	胡椒	.

半茶匙盐和半茶匙胡椒粉。

[mɪks] ['veri] [wel] .

Mix	**very**	**well**	**.**
混合	非常	出色地	.

充分搅拌。

[pleɪs] [ðə; ði]['pættaɪz][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [peɪl] [braʊn] .

Place	**the**	**patties**	**in**	**the**	**oven**	**and**	**bake**	**until**	**a**	**pale**	**brown**	**.**
地方	这	肉饼	在	这	烤箱	和	烤	直到	一个	苍白	棕色的	.

将肉饼放入烤箱，烤至呈浅棕色。

[ðə; ði]['mɪkstʃər] [wɪl] [swel] ['slaɪtli] [ɪn] ['beɪkɪŋ] .

The	**mixture**	**will**	**swell**	**slightly**	**in**	**baking**	**.**
这	混合物	将要	膨胀	轻微地	在	烘烤	.

混合物在烘烤过程中会略微膨胀。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .
Serve very hot .
服务 非常 热的 .

趁热食用。

[tʃiːz] ['mʌʃrʊmz] ([hɑːt])
Cheese Mushrooms (Hot)
奶酪 蘑菇 (热的)

芝士蘑菇（辣味）

[teɪk] ½ ['el biː] . [ʌv; əv] [rɪtʃ] ['toʊstɪŋ] [tʃiːz] , [slaɪs][ˌaɪ 'tiː] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ] [suːp] [pleɪt] .
Take ½ lb . of rich toasting cheese , slice it , place it on a soup plate .
拿 ½ 磅 . 的 富有的 祝酒 奶酪 , 片 它 , 地方 它 在 一个 汤 盘子 .

取半磅浓郁的烤奶酪，切片，放在汤盘里。

['kʌvər] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][flæp] ['mʌʃrʊmz] — [ɑːn] [iːtʃ] ['mʌʃrʊm] [ə; eɪ] [nʌt] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]
Cover it with flap mushrooms — on each mushroom a nut of butter and
覆盖 它 和 瓣膜 蘑菇 — 在 每个 蘑菇 一个 坚果 的 黄油 和
[ə; eɪ] [dʌst] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
a dust of pepper and salt .
一个 灰尘 的 胡椒 和 盐 .

用蘑菇片盖住——每个蘑菇上放一小块黄油，再撒上少许胡椒粉和盐。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə'nʌðər] [suːp] [pleɪt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]
Cover with another soup plate and bake in a moderate oven for half an
覆盖 和 其他 汤 盘子 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 为了 一半 一个
['aʊər] .
hour .
小时 .

盖上另一个汤盘，放入中等温度的烤箱烘烤半小时。

[dɪʃ] [ʌp][ɑːn] ['bʌtərd] [toʊst] .
Dish up on buttered toast .
盘子 向上 在 涂黄油的 吐司 .

盛在涂了黄油的吐司上。

[tʃiːz] ['kʌstərd] ['pʊdɪŋ] ([hɑːt][ɔːr][koʊld])
Cheese Custard Pudding (Hot or Cold)
奶酪 蛋奶冻 布丁 (热的 或者 寒冷的)

芝士布丁（热的或冷的）

[pʊt][ˌtuː'tuː][ɑːz] . [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd] [tʃiːz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [-]
Put 2 oz . of finely - grated cheese into a basin [70]
放 2 盎司 . 的 精细地 - 磨碎的 奶酪 进入 一个 盆地 [-]

将 2 盎司磨碎的奶酪放入盆中[70]

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ˌtuː'tuː] [wel] - ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] ¾ [paɪnt][ʌv; əv] [mɪlk] .
and add to it 2 well - beaten eggs and ¾ pint of milk .
和 添加 到 它 2 出色地 - 被打败 鸡蛋 和 ¾ 品脱 的 牛奶 .

加入 2 个打散的鸡蛋和 ¾ 品脱牛奶。

[trɪm] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ə; eɪ][paɪ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] ['peɪstri][ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər] .
Trim the edge of a pie dish with cheese pastry and pour in the mixture .
修剪 这 边缘 的 一个 馅饼 盘子 和 奶酪 糕点 和 倒 在 这 混合物 .

用奶酪酥皮装饰馅饼盘边缘，然后倒入混合物。

[pleɪs] [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] (-
Place 2 or 3 pieces of butter on the top and bake in a quick oven (400
地方 2 或者 3 件 的 黄油 在 这 顶部 和 烤 在 一个 快的 烤箱 (-
['deg] .)
deg .)
度 .)

在顶部放上 2 或 3 块黄油，放入烤箱快速烘烤（400 度）。

[fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

for	20	minutes	.
为了	-	分钟	.

持续20分钟。

[tʃiːz] ([hɑːt])

Cheese	Croûtons	(	Hot	)
奶酪	烤面包丁	(	热的	)

芝士脆片（热）

[teɪk] [sɪks] [raʊndz] [ʌv; əv] [bred] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [faɪv] ['ʃɪlɪŋ]

Take	6	rounds	of	bread	¾	inch	thick	and	about	the	size	of	a	five	shilling
拿	6	回合	的	面包	¾	英寸	厚的	和	关于	这	尺寸	的	一个	五	先令

[piːs] ,

piece	,
片	,

取6块厚约¾英寸、大小约与五先令硬币相当的圆形面包片，

[fraɪ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['goʊldən] [braʊn] ['kʌlər] , ['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [dʌst] [ʌv; əv] [draɪ]

fry	them	a	golden	brown	colour	,	sprinkle	over	them	a	dust	of	dry
炒	他们	一个	金的	棕色的	颜色	,	撒	超过	他们	一个	灰尘	的	干燥

['mʌstərd] ,

mustard	,
芥末	,

将它们煎至金黄色，撒上少许干芥末粉。

[ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

a	layer	of	grated	cheese	,	salt	and	pepper	to	taste	.
一个	层	的	磨碎的	奶酪	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

铺上一层碎奶酪，撒上盐和胡椒粉调味。

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [tʃiːz] [ɪz] [kʊkt] ,

Place	them	in	a	quick	oven	until	the	cheese	is	cooked	,
地方	他们	在	一个	快的	烤箱	直到	这	奶酪	是	煮熟	,

将它们放入烤箱快速烘烤至奶酪熟透。

[ðen] [pleɪs] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [hɑːt] [raɪs] [ɑːn] [iːtʃ] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['keipəz] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['veri]

then	place	a	spoonful	of	hot	rice	on	each	,	garnish	with	capers	and	serve	very
然后	地方	一个	一勺	的	热的	米	在	每个	,	装饰	和	刺山柑	和	服务	非常

[hɑːt] .

hot	.
热的	.

然后在每个盘子上放一勺热米饭，撒上刺山柑装饰，趁热食用。

[tʃiːz] ['kænəˌpeɪz] ([koʊld])

Cheese	Canapés	(	Cold	)
奶酪	开胃小点	(	寒冷的	)

奶酪小点心（冷盘）

[greɪt] [ˌtuː'tuː] [ɑːz] . [ʌv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['smuːðli] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]

Grate	2	oz	.	of	cheese	and	mix	it	smoothly	in	a	basin	with	a
格特	2	盎司	.	的	奶酪	和	混合	它	顺利	在	一个	盆地	和	一个

[dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] ,

dessertspoonful	of	mustard	,
甜点勺	的	芥末	,

将2盎司奶酪磨碎，放入碗中，加入一茶匙芥末酱，搅拌均匀。

[ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] ['æntʃoʊvi] [sɔːs] , [ə; eɪ] [ʃeɪk] [ʌv; əv] [kaɪ'en] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

the	same	of	anchovy	sauce	,	a	shake	of	cayenne	,	a	pinch	of	salt	,
这	相同的	的	凤尾鱼	酱	,	一个	摇	的	辣椒	,	一个	捏	的	盐	,

同样的，加点凤尾鱼酱、少许辣椒粉和一小撮盐。

[ə; eɪ] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈæntʃoʊvi] [ˈvɪnɪgər] , [ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [freʃ] [ˈbʌtər] [ænd; ənd]

a	dessertspoonful	of	anchovy	vinegar	,	a	tablespoonful	of	fresh	butter	and
一个	甜点勺	的	凤尾鱼	醋	,	一个	一汤匙	的	新鲜的	黄油	和

[ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [ˌtuːˈtuː] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] .

the	yolks	of	2	hard	-	boiled	eggs	.
这	蛋黄	的	2	难的	-	煮沸	鸡蛋	.

一甜点勺凤尾鱼醋、一汤匙新鲜黄油和 2 个煮熟鸡蛋的蛋黄。

[mɪks] [ðɪs] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ,

Mix	this	until	it	is	a	smooth	paste	,
混合	这	直到	它	是	一个	光滑的	粘贴	,

将它们搅拌成光滑的糊状。

[ðen] [spred] [ˌaɪ ˈtiː] [ɑːn] [raʊndz] [ʌv; əv] [ˈbʌtərd] [waɪt] [ɔːr] [braʊn] [bred] .

then	spread	it	on	rounds	of	buttered	white	or	brown	bread	.
然后	传播	它	在	回合	的	涂黄油的	白色的	或者	棕色的	面包	.

然后将其涂抹在涂有黄油的白面包或黑面包片上。

[tʃɑːp] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] [ˈfaɪnli] [ɔːr] [pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɑːn] [tuː; tə]

Chop	the	whites	of	the	eggs	finely	or	press	them	through	a	sieve	on	to
劈	这	白人	的	这	鸡蛋	精细地	或者	按	他们	通过	一个	筛	在	到

[ðə; ði] [peɪst] .

the	paste	.
这	粘贴	.

将蛋清切碎，或者用筛子将其压入糊状物中。

[sɜːrv] [koʊld] .

Serve	cold	.
服务	寒冷的	.

冷食。

[ˈlɪt(ə)l] [tʃiːz] [ˈkʌstərd] ([hɑːt])

Little	Cheese	Custards	(	Hot	)
小的	奶酪	蛋奶冻	(	热的	)

小份芝士布丁（热）

[greɪt] [ˈfaɪnli] 3½ [ɑːz] . [ʌv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð; wɪθ] [-]

Grate	finely	3½	oz	.	of	cheese	and	mix	it	with	[	71	]
格特	精细地	3½	盎司	.	的	奶酪	和	混合	它	和	[	-	]

将 3½ 盎司奶酪磨碎，并与[71]混合。

[wʌn] [eg] , [ˌeɪ diː ˈdiː] ¼ [paɪnt] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk] ,

1	egg	,	add	¼	pint	of	boiling	milk	,
1	蛋	,	添加	¼	品脱	的	沸腾	牛奶	,

1个鸡蛋，加入¼品脱沸牛奶，

[pɔːr] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃər] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈfaɪərpruːf] [ˈdɪʃɪz] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] .

pour	the	mixture	into	small	fireproof	dishes	and	bake	for	10	to	15	minutes	.
倒	这	混合物	进入	小的	防火	菜肴	和	烤	为了	-	到	-	分钟	.

将混合物倒入耐热小碗中，烘烤 10 至 15 分钟。

[sɜːrv] [hɑːt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈdɪʃɪz] .

Serve	hot	in	the	dishes	.
服务	热的	在	这	菜肴	.

趁热盛入盘中食用。

[tʃiːz] [ˈpættaɪz] ([hɑːt])

Cheese	Patties	(	Hot	)
奶酪	肉饼	(	热的	)

芝士馅饼（辣味）

[laɪn] [ðə; ði][rɪ'kwaɪərd] ['nʌmbər] [ʌv; əv] ['pæti] [pænz][wɪð; wɪθ] [pʌf] ['peɪstri] .

Line	the	required	number	of	patty	pans	with	puff	pastry	.
线	这	必需的	数字	的	肉饼	平底锅	和	噗	糕点	.

在所需数量的馅饼模具中铺上酥皮。

[bɔɪl] [wʌn][ɑ:z] . [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ɪn][dʒʌst][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔ:tər][æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [əb'zɔ:rb] .

Boil	1	oz	.	of	macaroni	in	just	as	much	water	as	it	will	absorb	.
熬	1	盎司	.	的	通心粉	在	只是	作为	很多	水	作为	它	将要	吸收	.

将 1 盎司通心粉放入刚好能吸收的水量中煮沸。

[wen] [sɔ:ft] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:]['taɪni] ['pi:sɪz] , [mɪks][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'ti:][wʌn][ɑ:z] . [ʌv; əv] ['faɪnli] - ['greɪtɪd]

When	soft	cut	it	into	tiny	pieces	,	mix	with	it	1	oz	.	of	finely	-	grated
什么时候	柔软的	切	它	进入	微小的	件	,	混合	和	它	1	盎司	.	的	精细地	-	磨碎的

[tʃi:z] ,

cheese	,
奶酪	,

煮软后切成小块，与 1 盎司磨碎的奶酪混合。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ,

a	pinch	of	salt	,	a	pinch	of	cayenne	,
一个	捏	的	盐	,	一个	捏	的	辣椒	,

少许盐，少许辣椒粉，

[ænd; ənd][baɪnd][ðə; ði]['mɪkstʃər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kri:m] [ɔ:r] [tʃi:z] [sɔ:s] .

and	bind	the	mixture	with	a	little	cream	or	cheese	sauce	.
和	绑定	这	混合物	和	一个	小的	奶油	或者	奶酪	酱	.

然后用少许奶油或奶酪酱将混合物粘合在一起。

[beɪk] [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	for	10	minutes	.
烤	为了	-	分钟	.

烤10分钟。

[tə'meɪtoʊ] [tʃi:z] ([hɑ:t])

Tomato	Cheese	Croûtons	(	Hot	)
番茄	奶酪	烤面包丁	(	热的	)

番茄奶酪脆片（热）

[stu:] ½ ['el bi:] .

Stew	½	lb	.
炖	½	磅	.

炖菜 ½ 磅

[ʌv; əv][tə'meɪtoʊz][ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['tendər][wɪð; wɪθ]['ʌnjən] [kʌt] [ʌp] ['faɪnli] , [pʊt][ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ]

of	tomatoes	in	butter	until	tender	with	onion	cut	up	finely	,	put	them	through	a
的	西红柿	在	黄油	直到	投标	和	洋葱	切	向上	精细地	,	放	他们	通过	一个

[sɪv] ,

sieve	,
筛	,

将西红柿和切碎的洋葱用黄油炒至软烂，然后过筛。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] [smɔ:l]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] [kri:m] , [ɔ:r] [mɪlk] [ɪf] [ðə; ði]['fɔ:rmər][ɪz][nɑ:t][proʊ'kjʊrəbl] .

adding	a	small	quantity	of	cream	,	or	milk	if	the	former	is	not	procurable	.
添加	一个	小的	数量	的	奶油	,	或者	牛奶	如果	这	以前的	是	不是	可采购	.

如果买不到奶油，可以加入少量奶油或牛奶。

[rɪ'pleɪs] [ðə; ði][tə'meɪtoʊ][ɪn][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] [ɪ'nʌf] ['greɪtɪd] [tʃi:z] [tu:; tə]

Replace	the	tomato	in	the	pan	and	add	to	it	enough	grated	cheese	to
代替	这	番茄	在	这	平底锅	和	添加	到	它	足够的	磨碎的	奶酪	到

[meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [laɪk][ə; eɪ] [θɪk] [kri:m] ,

make	it	like	a	thick	cream	,
制作	它	喜欢	一个	厚的	奶油	,

将番茄放回锅中，加入足够的磨碎奶酪，使其变得像浓稠的奶油一样。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər] [ɪn] [ʌv; əv] [fraɪd]

season	**with**	**pepper**	**and**	**place**	**a**	**little**	**of**	**the**	**mixture**	**in**	**croûtons**	**of**	**fried**
季节	和	胡椒	和	地方	一个	小的	的	这	混合物	在	烤面包丁	的	油煎

[bred] .

bread .
面包 .

用胡椒粉调味，然后将少许混合物放入炸面包丁中。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

Serve very hot .
服务 非常 热的 .

趁热食用。

[kriːm] [ʌv; əv] [tʃiːz]

Cream of Cheese
奶油 的 奶酪

奶油奶酪

[meɪk] [sʌm; səm] [skwer] [ʌv; əv][hɑːt] ['bʌtərd] [toʊst] , [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [kiːp] [hɑːt] .

Make some squares of hot buttered toast , place on a hot dish and keep hot .
制作 一些 正方形 的 热的 涂黄油的 吐司 , 地方 在 一个 热的 盘子 和 保持 热的 .

烤一些涂了黄油的热吐司，放在热盘子里保温。

[melt] ½ ['el biː] .

Melt ½ lb .
熔化 ½ 磅 .

融化 ½ 磅。

[ʌv; əv] [tʃiːz]

of cheese
的 奶酪

奶酪

[ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm]

in a little saucepan with 1 oz . of butter and 3 tablespoonsful of cream
在 一个 小的 平底锅 和 1 盎司 . 的 黄油 和 3 汤匙 的 奶油

([ɔːr][mɪlk]) , ['pepər] [-]

(or milk) , pepper [72]
(或者 牛奶) , 胡椒 [-]

在一个小平底锅里，加入 1 盎司黄油和 3 汤匙奶油（或牛奶），胡椒粉[72]

[ænd; ənd][sɔːlt] .

and salt .
和 盐 .

还有盐。

[wen] [ʌv; əv][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] ['veri] [θɪk] ['kʌstərd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði] [toʊst] [ænd; ənd]

When of the consistency of very thick custard pour it over the toast and
什么时候 的 这 一致性 的 非常 厚的 蛋奶冻 倒 它 超过 这 吐司 和

[sɜːrv] .

serve .
服务 .

当其浓稠度达到非常浓稠的蛋奶糊状时，将其淋在吐司上即可食用。

[fɔːr; fər][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [tʃiːz] ['dɪʃɪz] , [siː]

For the following Cheese Dishes , see
为了 这 下列的 奶酪 菜肴 , 看

关于以下奶酪菜肴，请参见

10s .

10s .
10s .

10秒。

[ə; eɪ] [hed] [fɔːr; fər] [haʊs] [bʊks] : —
a **Head** **for** **House** **Books** **:** **—**
一个 头 为了 房子 图书 : —

豪斯出版社的负责人：——

[tʃiːz] [bɔːlz] , ['bɪskɪts] ([hɑːt][ɔːr][koʊld]) , [kriːmz] , - , , [eg] [toʊst] , ['peɪstri]
Cheese **Balls** **,** **Biscuits** **(** **hot** **or** **cold** **)** **,** **Creams** **,** **Croûstades** **,** **Croûtons** **,** **Egg** **Toast** **,** **Pastry**
奶酪 球 , 饼干 (热的 或者 寒冷的) , 乳霜 , - , 烤面包丁 , 蛋 吐司 , 糕点
, ['pʊdɪŋ] , ['ræməkɪn] , [strɔːz] .
, **Pudding** **,** **Ramekins** **,** **Straws** **.**
, 布丁 , 烤盅 , 吸管 .

奶酪球、饼干（热的或冷的）、奶油、烤面包片、烤面包丁、鸡蛋吐司、糕点、布丁、烤盅、吸管。

[ðə; ði]['sɪŋg(ə)l] - ['hændɪd] [kʊk] : —
The **Single** **-** **Handed** **Cook** **:** **—**
这 单身的 - 递交 厨师 : —

单人厨师：—

[tʃiːz] [ænd; ənd][pə'teɪtoʊ] ['frɪtərz] , [kriːm] , [kriːm] ['tɑːrtlɪt] , ['kʌstərd] , ['fɪŋgərz] ,
Cheese **and** **Potato** **Fritters** **,** **Cream** **Croûtons** **,** **Cream** **Tartlets** **,** **Custard** **,** **Fingers** **,**
奶酪 和 土豆 油炸饼 , 奶油 烤面包丁 , 奶油 挞 , 蛋奶冻 , 手指 ,
, [kə'nel] , [suː'fleɪ] , ['tɑːrtlɪt] , ['zefər] . [-]
Pufflets **,** **Quenelles** **,** **Soufflé** **,** **Tartlets** **,** **Zephyrs** **.** **[** **73** **]**
泡芙 , 鱼丸 , 舒芙蕾 , 挞 , 微风 . [-]

奶酪土豆油炸饼、奶油面包丁、奶油挞、蛋奶冻、手指饼干、泡芙、法式丸子、舒芙蕾、挞、西风。[73]

['tʃæptər] [ˌviːˌaɪ'aɪ]
CHAPTER **VII**
章 七

第七章

['ɔməlɪts] [ænd; ənd] ['kɜːriːz]
OMELETTES **AND** **CURRIES**
煎蛋卷 和 咖喱

煎蛋卷和咖喱

['ɑːmlət]
Omelette
煎蛋卷

煎蛋卷

[breɪk] [tuː] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , [mɪnst] ['pɑːrsli] , [ænd; ənd]
Break **two** **eggs** **into** **a** **basin** **,** **season** **with** **salt** **,** **pepper** **,** **minced** **parsley** **,** **and**
休息 二 鸡蛋 进入 一个 盆地 , 季节 和 盐 , 胡椒 , 剁碎 香菜 , 和
[tʃaɪvz] ,
chives **,**
细香葱 ,

将两个鸡蛋打入碗中，加入盐、胡椒粉、切碎的欧芹和细香葱调味。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd] [biːt] [ðiːz] [ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər][ə'baʊt][wʌn] ['mɪnɪt] .
etc **.** **,** **and** **beat** **these** **all** **together** **for** **about** **1** **minute** **.**
ETC . , 和 打 这些 全部 一起 为了 关于 1 分钟 .

等等，然后把这些全部一起搅拌约 1 分钟。

[melt][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][æn; ən] [ˌæbsə'luːtli] [kliːn] [pæn] ([ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [kiːp] [ə; eɪ][pæn]
Melt **1** **oz** **.** **of** **butter** **in** **an** **absolutely** **clean** **pan** **(** **it** **is** **best** **to** **keep** **a** **pan**
熔化 1 盎司 . 的 黄油 在 一个 绝对地 干净的 平底锅 (它 是 最好的 到 保持 一个 平底锅
[ɑːn] ['pɜːrpəs] [fɔːr; fər] ['ɔməlɪts]) ,
on **purpose** **for** **omelettes** **)** **,**
在 目的 为了 煎蛋卷) ,

在一个绝对干净的平底锅里融化 1 盎司黄油（最好专门准备一个平底锅用来做煎蛋卷），

[ænd; ənd] [wen] [ðɪs] ['smoʊks] , [pɔːr] [ɪn][ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd][duː][nɑːt] [tʌtʃ] [ðem; ðəm][fɔːr; fər]

and	when	this	smokes	,	pour	in	the	eggs	,	and	do	not	touch	them	for
和	什么时候	这	烟雾	,	倒	在	这	鸡蛋	,	和	做	不是	触碰	他们	为了

[ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] ,

a	few	seconds	,
一个	很少	秒	,

当锅冒烟时，倒入鸡蛋，几秒钟内不要碰它们。

[tɪl] [ðə; ði]['lɪkwɪd][hæz; həz][set][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn] ;

till	the	liquid	has	set	a	little	at	the	bottom	of	the	pan	;
直到	这	液体	有	放	一个	小的	在	这	底部	的	这	平底锅	;

直到锅底的液体稍微凝固；

[tɪlt][ðə; ði][pæn][ə; eɪ]['traɪf(ə)l][tuː; tə][wʌn][saɪd] , [ænd; ənd] [ɪf] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [pʌf] [ʌv; əv] [stiːm] ,

tilt	the	pan	a	trifle	to	one	side	,	and	if	there	is	a	small	puff	of	steam	,
倾斜	这	平底锅	一个	琐事	到	一	边	,	和	如果	那里	是	一个	小的	噗	的	蒸汽	,

将平底锅稍微向一侧倾斜，如果有一小股蒸汽冒出，

[lɪft][ðə; ði] [edʒ] [ʌp] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [tuː; tə] [ə'laʊ] [æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd][æz; əz]

lift	the	edge	up	carefully	with	a	knife	to	allow	as	much	of	the	liquid	as
举起	这	边缘	向上	小心	和	一个	刀	到	允许	作为	很多	的	这	液体	作为

['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][rʌn] [ˌʌndər'niːθ] ;

possible	to	run	underneath	;
可能的	到	跑步	下	;

用刀小心地挑起边缘，让尽可能多的液体流到下面；

[rɪ'piːt] [ðɪs] [tɪl] [ðer; ðər][ɪz][noʊ] [mɔːr] [eg] ['lɪkwɪd][left] , [ænd; ənd][ðə; ði][tɑːp][dʒʌst][set] ,

repeat	this	till	there	is	no	more	egg	liquid	left	,	and	the	top	just	set	,
重复	这	直到	那里	是	不	更多的	蛋	液体	左边	,	和	这	顶部	只是	放	,

重复此步骤，直到蛋液完全蒸发，表面凝固为止。

[slɪp][ə; eɪ] [naɪf] ['ʌndər][ðə; ði] ['ɑːmlət] , [foʊld][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər] ,

slip	a	knife	under	the	omelette	,	fold	it	over	,
滑	一个	刀	在下面	这	煎蛋卷	,	折叠	它	超过	,

用刀尖轻轻撬开煎蛋卷，将其对折。

[ænd; ənd][slɪp][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][wʌns][ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

and	slip	it	at	once	on	to	a	hot	dish	,	and	serve	immediately	.
和	滑	它	在	一次	在	到	一个	热的	盘子	,	和	服务	立即地	.

立即将其盛入热盘中，趁热食用。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] ['verid] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [tuː; tə]['eni][ɪk'stent] , [baɪ] , [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ][ˌaɪ 'tiː]

This	can	be	varied	,	of	course	,	to	any	extent	,	by	,	just	before	folding	it
这	能	是	多种多样	,	的	课程	,	到	任何	程度	,	经过	,	只是	前	折叠式的	它

['oʊvər] ,

over	,
超过	,

当然，在折叠之前，可以根据需要进行任意程度的调整：

['slɪpɪŋ] [ɪn]['eni][kaɪnd][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)l] [-]

slipping	in	any	kind	of	vegetable	[	74	]
滑倒	在	任何	种类	的	蔬菜	[	-	]

滑入任何种类的蔬菜[74]

['mɪkstʃər] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['mʌʃrʊmz] , [tʃɑːpt] [ʌp][ænd; ənd] ['priːviəsli] ['laɪtli] [fraɪd][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

mixture	,	such	as	mushrooms	,	chopped	up	and	previously	lightly	fried	in	a	little
混合物	,	这样的	作为	蘑菇	,	切碎	向上	和	之前	轻轻	油煎	在	一个	小的

['bʌtər] .

butter	.
黄油	.

混合物，例如切碎的蘑菇，事先用少量黄油略煎一下。

[pə'teɪtoʊ] ['ɑːmlət]
Potato **Omelette**
土豆 煎蛋卷

土豆煎蛋卷

[tuː; tə][fɔːr] [egz] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['veri] ['smuːðli] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ] , [ˌeɪ diː 'diː]
To **4** **eggs** **add** **2** **tablespoonsful** **of** **very** **smoothly** **mashed** **potato** **,** **add**
到 4 鸡蛋 添加 2 汤匙 的 非常 顺利 捣碎 土豆 , 添加
[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] ,
a **tablespoonful** **of** **cream** **,**
一个 一汤匙 的 奶油 ,

将4个鸡蛋加入2汤匙非常细腻的土豆泥中，再加入1汤匙奶油。

[ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [wɪp] [ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ðen] [fraɪ]
a **small** **piece** **of** **butter** **,** **pepper** **and** **salt** **,** **whip** **all** **together** **and** **then** **fry**
一个 小的 片 的 黄油 , 胡椒 和 盐 , 鞭 全部 一起 和 然后 炒
[æz; əz] [bɪ'fɔːr] .
as **before** **.**
作为 前 .

一小块黄油、胡椒粉和盐，将所有食材搅拌均匀，然后像以前一样煎炸。

[griːn] [piː] ['ɑːmlət]
Green **Pea** **Omelette**
绿色的 豌豆 煎蛋卷

青豆煎蛋卷

[pleɪs] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [ə; eɪ] [fjuː] [griːn] ['piːz] , [meɪd] ['veri] [hɑːt] , [ænd; ənd] [tɔːst] [ɪn]
Place **between** **the** **omelette** **a** **few** **green** **peas** **,** **made** **very** **hot** **,** **and** **tossed** **in**
地方 之间 这 煎蛋卷 一个 很少 绿色的 豌豆 , 制成 非常 热的 , 和 抛掷 在
['bʌtər] ,
butter **,**
黄油 ,

在煎蛋卷中间放几颗刚出锅的青豆，青豆要用黄油拌匀并加热至滚烫。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
salt **and** **pepper** **.**
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[ə'spærəgəs] ['ɑːmlət]
Asparagus **Omelette**
芦笋 煎蛋卷

芦笋煎蛋卷

[foʊld][ðə; ði] ['ɑːmlət] ['oʊvər][ə; eɪ] [fjuː] [kʊkt] [ə'spærəgəs][tɑːps] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [meɪd] [hɑːt] .
Fold **the** **omelette** **over** **a** **few** **cooked** **asparagus** **tops** **,** **which** **have** **been** **made** **hot** **.**
折叠 这 煎蛋卷 超过 一个 很少 煮熟 芦笋 最高额 , 哪个 有 到过 制成 热的 .

将煎蛋卷盖在几根煮熟并加热过的芦笋尖上。

[tə'meɪtoʊ] ['ɑːmlət]
Tomato **Omelette**
番茄 煎蛋卷

番茄煎蛋卷

[meɪk] [æn; ən]['ɔːrd(ə)neri] ['ɑːmlət] , [ænd; ənd] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [pɔːr] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
Make **an** **ordinary** **omelette** **,** **and** **before** **serving** **pour** **this** **mixture** **into** **it** **.**
制作 一个 普通的 煎蛋卷 , 和 前 服务 倒 这 混合物 进入 它 .

先做一份普通的煎蛋卷，上桌前将这种混合物倒入其中。

[teɪk] [tuː] [ɔːr] [θriː] [təˈmeɪtoʊz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] , [kʌt] [æn; ən] [ˈʌnjən] [ˈɪntuː] [ˈveri]
Take two or three tomatoes and cut them into pieces , cut an onion into very
拿 二 或者 三 西红柿 和 切 他们 进入 件 , 切 一个 洋葱 进入 非常
[θɪn] [ˈslaɪsɪz] ,
thin slices ,
薄的 切片 ,

取两三个西红柿切成块，一个洋葱切成薄片，

[melt] [ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ðɪ] [ˈʌnjən] [ɪn] [ˌaɪ ˈtiː] .
melt a tablespoonful of butter into a saucepan and place the onion in it .
熔化 一个 一汤匙 的 黄油 进入 一个 平底锅 和 地方 这 洋葱 在 它 .

在平底锅中融化一汤匙黄油，然后放入洋葱。

[kʊk] [ðem; ðəm] , [bʌt; bət] [duː] [nɑːt] [braʊn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈpepər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [ˈpiːsɪz] [ʌv; əv]
Cook them , but do not brown , add pepper , salt and the pieces of
厨师 他们 , 但 做 不是 棕色的 , 添加 胡椒 , 盐 和 这 件 的
[təˈmeɪtoʊ] .
tomato .
番茄 .

将它们煮熟，但不要煮至焦黄，加入胡椒粉、盐和番茄块。

[stɜːr] [ɔːl] [təˈgeðər] [fɔːr; fər] - [-]
Stir all together for 10 [75]
搅拌 全部 一起 为了 - [-]

将所有材料搅拌 10[75]

[ˈmɪnɪts] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ðɪ] [ˈmɪkstʃər] , [pæs] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [rɪˈtɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ðɪ]
minutes , take out the mixture , pass it through a sieve , and return to the
分钟 , 拿 出去 这 混合物 , 经过 它 通过 一个 筛 , 和 返回 到 这
[pæn] ,
pan ,
平底锅 ,

几分钟后，取出混合物，过筛，然后倒回锅中。

[ˈθɜːrəli] [ˌriːˈhiːt] [ænd; ənd] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈredi] [fɔːr; fər] [juːz] .
thoroughly reheat and it is ready for use .
彻底 再加热 和 它 是 准备好 为了 使用 .

彻底加热后即可使用。

[tʃiːz] [ˈɑːmlət]
Cheese Omelette
奶酪 煎蛋卷

奶酪煎蛋卷

[ˌeɪ diː ˈdiː] [æn; ən] [hiːpt] - [ʌp] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [ˈɔːrd(ə)neri] [ˈɑːmlət]
Add an heaped - up tablespoonful of grated cheese to the ordinary omelette
添加 一个 堆积如山 - 向上 一汤匙 的 磨碎的 奶酪 到 这 普通的 煎蛋卷
[ˈmɪkstʃər] ,
mixture ,
混合物 ,

在普通的煎蛋糊中加入一大勺磨碎的奶酪，

[ˈsprɪŋklɪŋ] [sʌm; səm] [ˈoʊvər] [ˌaɪ ˈtiː] [dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .
sprinkling some over it just before serving .
洒 一些 超过 它 只是 前 服务 .

上菜前撒上一些。

[frentʃ] [biːn] [ˈɑːmlət]
French Bean Omelette
法语 豆 煎蛋卷

法式豆煎蛋卷

[hiːt] [sʌm; səm] [kʊkt] [frentʃ] [biːnz] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [ə; eɪ] [pleɪn]
Heat **some** **cooked** **French** **beans** **in** **butter** **and** **place** **them** **between** **a** **plain**
热 一些 煮熟 法语 豆子 在 黄油 和 地方 他们 之间 一个 清楚的
['ɑːmlət] .
omelette **.**
煎蛋卷 .

用黄油加热一些煮熟的四季豆，然后将它们放在一张普通的煎蛋卷中间。

['resəpɪz] [fɔːr; fər] ['ɑːmlət] [meɪd] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , ['æntʃoʊvi] , [tʃiːz] , ['mʌʃrʊm] ,
Recipes **for** **omelette** **made** **with** **flour** **,** **anchovy** **,** **cheese** **,** **mushroom** **,**
食谱 为了 煎蛋卷 制成 和 面粉 , 凤尾鱼 , 奶酪 , 蘑菇 ,

用面粉、凤尾鱼、奶酪、蘑菇制成的煎蛋卷食谱

[ænd; ənd][ˌsɑːr'diːn] ['ɔməlɪts] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ɪn] ['seɪvəriːz] ['sɪmplɪfaɪd] , [baɪ]['mɪsɪz] . [siː] . [es] . [piːl]
and **sardine** **omelettes** **will** **be** **found** **in** **Savouries** **Simplified** **,** **by** **Mrs** **.** **C** **.** **S** **.** **Peel**
和 沙丁鱼 煎蛋卷 将要 是 成立 在 咸味小吃 简化 , 经过 太太 . C . S . 果皮
.
:
.

沙丁鱼煎蛋卷的做法可以在 CS Peel 夫人的《简易美味食谱》中找到。

[sʌm; səm] ['megər] ['kɜːriːz]
Some **Maigre** **Curries**
一些 迈格尔 咖喱

一些咖喱

[ðer; ðər][ɑːr; ər] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , ['meni] [və'raɪətiz] [ʌv; əv] ['kɜːri] .
There **are** **,** **of** **course** **,** **many** **varieties** **of** **curry** **.**
那里 是 , 的 课程 , 许多 品种 的 咖喱 .

咖喱当然有很多种类。

[ðə; ði]['resəpi][fɔːr; fər][wʌn][ʌv; əv] [wɜːrθ] [ɪz]['gɪv(ə)n][ɪn][maɪ] 10s .
The **recipe** **for** **one** **of** **worth** **is** **given** **in** **my** **10s** **.**
这 食谱 为了 一 的 值得 是 给定 在 我的 10s .

我的10岁生日那天，我给出了一个值得推荐的食谱。

[ə; eɪ] [hed] ['kʊkəri] [bʊk] , [ænd; ənd][aɪ] [hɪr] [ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðər] ,
a **Head** **Cookery** **Book** **,** **and** **I** **here** **add** **another** **,**
一个 头 烹饪 书 , 和 我 这里 添加 其他 ,

一本主厨烹饪书，我在这里再补充一本。

[bʌt; bət] [bɪ'fɔːr] ['gɪvɪŋ] ['diːteɪld; dɪ'teɪld]['resəpɪz] [let][ˌjuː 'es] [diːl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [brɔːd] [ruːlz] [fɔːr; fər]
but **before** **giving** **detailed** **recipes** **let** **us** **deal** **with** **the** **broad** **rules** **for**
但 前 给予 详细的 食谱 让 我们 交易 和 这 广阔 规则 为了
['kɜːri] ['meɪkɪŋ] ,
curry **making** **,**
咖喱 制作 ,

但在给出详细食谱之前，让我们先来了解一下咖喱制作的基本规则。

[ðə; ði][moʊst][ɪm'pɔːrt(ə)nt][ʌv; əv][ɔːl] ['biːɪŋ] —
the **most** **important** **of** **all** **being** **—**
这 最多 重要的 的 全部 存在 —

其中最重要的是——

[duː][nɑːt] [ə'tempt] [tuː; tə] [meɪk] ['kɜːri] [ɪn][ə; eɪ] ['hɜːri] .
Do **not** **attempt** **to** **make** **curry** **in** **a** **hurry** **.**
做 不是 试图 到 制作 咖喱 在 一个 匆忙 .

不要试图匆忙制作咖喱。

[ˌtuːˈtuː] [ˈaʊərz] [ɪz] [ðə; ði] [liːst] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈvedʒtəb(ə)l] [ˈkɜːri] [ˈwɜːrði] [ʌv; əv]

2	hours	is	the	least	in	which	you	can	make	a	vegetable	curry	worthy	of
2	小时	是	这	至少	在	哪个	你	能	制作	一个	蔬菜	咖喱	值得	的

[ðə; ði] [neɪm] ,

the	name	,
这	姓名	,

至少需要2个小时才能做出像样的蔬菜咖喱。

[ænd; ənd] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [fɑːr] [ˈwaɪzər] [tuː; tə] [əˈlaʊ] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [ˈaʊərz] . [-]

and	it	is	far	wiser	to	allow	3	or	4	hours	.	[	76	]
和	它	是	远的	更明智	到	允许	3	或者	4	小时	.	[	-	]

最好预留 3 到 4 个小时。[76]

[duː] [nɑːt] [æsk] [jʊr; jər] [kʊk] [tuː; tə] [meɪk] [ˈkɜːri] [ɑːn] [ə; eɪ] [deɪ] [wen] [ʃiː; ʃi] [ɪz] [ˈveri] [ˈbɪzi] [wɪð; wɪθ] [ˈʌðər]

Do	not	ask	your	cook	to	make	curry	on	a	day	when	she	is	very	busy	with	other
做	不是	问	你的	厨师	到	制作	咖喱	在	一个	天	什么时候	她	是	非常	忙碌的	和	其他

[ˈmætərz] ,

matters	,
事情	,

不要在厨师非常忙碌的时候让她做咖喱。

[fɔːr; fər] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [teɪk] [æn; ən] [ˈaʊər] [ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] [ˌʌndɪˈvaɪdɪd] [əˈtenʃ(ə)n] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ə; eɪ]

for	it	will	take	an	hour	or	more	of	undivided	attention	as	well	as	a
为了	它	将要	拿	一个	小时	或者	更多的	的	未分割的	注意力	作为	出色地	作为	一个

[ˈsɜːrt(ə)n] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [əˈtenʃ(ə)n] [θruːˈaʊt] [ðə; ði] [taɪm] [ʌv; əv] [ˈkʊkɪŋ] .

certain	amount	of	attention	throughout	the	time	of	cooking	.
肯定	数量	的	注意力	自始至终	这	时间	的	烹饪	.

因为这需要一个小时或更长时间的全神贯注，并且在整个烹饪过程中都需要一定的注意力。

[ðer; ðər] [ɪz] , [haʊˈevər] , [noʊ] [ˈriːz(ə)n] [ðæt] [ˈkɜːri] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] [meɪd] [ðə; ði] [deɪ] [bɪˈfɔːr] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz]

There	is	,	however	,	no	reason	that	curry	should	not	be	made	the	day	before	it	is
那里	是	,	然而	,	不	原因	那	咖喱	应该	不是	是	制成	这	天	前	它	是

[ˈwɑːntɪd] ,

wanted	,
通缉	,

然而，咖喱完全可以提前一天做好，以备不时之需。

[fɔːr; fər] [ˌaɪ ˈtiː] [imˈpruːvz] [baɪ] [ˈkiːpɪŋ] , [ænd; ənd] [baɪ] [ˈbiːɪŋ] [ˌriːˈhiːtid] .

for	it	improves	by	keeping	,	and	by	being	reheated	.
为了	它	改善	经过	保持	,	和	经过	存在	重新加热	.

因为它放置一段时间后味道会更好，重新加热后味道也会更好。

[ə; eɪ] [dɪˈlɪʃəs] [ˈvedʒtəb(ə)l] [ˈkɜːri]

A	Delicious	Vegetable	Curry
一个	可口的	蔬菜	咖喱

美味的蔬菜咖喱

[weɪ] [faɪv] [ɑːz] . [ʌv; əv] [ˈbʌtər] ([ɔːr] [ɪf] [ɪˈkɑːnəmi] [mʌst; məst] [biː; bi] [ˈstʌdid] , [θriː] [ɑːz] . [ʌv; əv]

Weigh	5	oz	.	of	butter	(	or	if	economy	must	be	studied	,	3	oz	.	of
称重	5	盎司	.	的	黄油	(	或者	如果	经济	必须	是	研究	,	3	盎司	.	的

[ˈklærifaid] [ˈdrɪpɪŋ] ,

clarified	dripping	,
澄清	滴落	,

称取 5 盎司黄油（或者，如果必须节约用量，则称取 3 盎司澄清的滴油），

[ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [ɑːz] . [ʌv; əv] [ˈbʌtər]) .

and	2	oz	.	of	butter	)	.
和	2	盎司	.	的	黄油	)	.

和 2 盎司黄油）。

[tʃuːz] [fɔːr] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] .

Choose	**four**	**medium**	**-**	**sized**	**onions**	**,**	**and**	**chop**	**them**	**very**	**fine**	**.**
选择	四	中等的	-	尺寸	洋葱	,	和	劈	他们	非常	美好的	.

选用四个中等大小的洋葱，切成细末。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [kʊk] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [diːp] ['goʊldən] [braʊn] ,

Melt	**the**	**butter**	**in**	**a**	**stewpan**	**and**	**add**	**the**	**onions**	**and**	**cook**	**them**	**until**	**they**	**are**	**of**	**a**	**deep**	**golden**	**brown**	**,**
熔化	这	黄油	在	一个	炖锅	和	添加	这	洋葱	和	厨师	他们	直到	他们	是	的	一个	深的	金的	棕色的	,

在炖锅中融化黄油，加入洋葱，炒至金黄色。

['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n] .

stirring	**often**	**.**
搅拌	经常	.

经常搅拌。

['miːnwaɪl] , [pʊt] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːsər] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,

Meanwhile	**,**	**put**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**curry**	**powder**	**in**	**a**	**saucer**	**in**	**the**	**oven**	**for**	**10**	**minutes**	**,**
同时	,	放	1	一汤匙	的	咖喱	粉末	在	一个	碟子	在	这	烤箱	为了	-	分钟	,

同时，将1汤匙咖喱粉放入碟子中，放入烤箱烤10分钟。

[ðen] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kriːm] , [ɔːr] [ɪf] [ðɪs] ['kænɑːt] [biː; bi] [ə'laʊd] ,

then	**mix**	**it**	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**with**	**a**	**little**	**cream**	**,**	**or**	**if**	**this**	**cannot**	**be**	**allowed**	**,**
然后	混合	它	到	一个	光滑的	粘贴	和	一个	小的	奶油	,	或者如果		这	不能	是	允许	,

然后将其与少量奶油混合成光滑的糊状物，或者如果这样做不被允许，

[sʌm; səm] [mɪlk] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌnjən] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd] [stɜːr] [wel] .

some	**milk**	**,**	**and**	**add**	**it**	**to**	**the**	**onion**	**mixture**	**,**	**and**	**stir**	**well**	**.**
一些	牛奶	,	和	添加	它	到	这	洋葱	混合物	,	和	搅拌	出色地	.

加一些牛奶，倒入洋葱混合物中，搅拌均匀。

[kʊk] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] [ɪn] [ɔːl] .

Cook	**slowly**	**,**	**stirring**	**frequently**	**for**	**2**	**hours**	**in**	**all**	**.**
厨师	缓慢地	,	搅拌	频繁地	为了	2	小时	在	全部	.

小火慢煮，并不时搅拌，总共煮2小时。

['dʊrɪŋ] [ðɪs] [taɪm] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [wɪl] [bɪ'kʌm] [kwaɪt] ['pʌlpi] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['bʌtər] [laɪk] [ɔɪl] ,

During	**this**	**time**	**the**	**onions**	**will**	**become**	**quite**	**pulpy**	**,**	**and**	**the**	**butter**	**like**	**oil**	**,**
期间	这	时间	这	洋葱	将要	变得	相当	稀烂	,	和	这	黄油	喜欢	油	,

在此期间，洋葱会变得非常软烂，黄油状的油也会析出。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['kʌlər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [wɪl] ['sloʊli] ['diːpən] [tuː; tə] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['mʌstərd] ['jeloʊ] .

and	**the**	**colour**	**of**	**the**	**mixture**	**will**	**slowly**	**deepen**	**to**	**a**	**rich**	**mustard**	**yellow**	**.**
和	这	颜色	的	这	混合物	将要	缓慢地	深化	到	一个	富有的	芥末	黄色的	.

混合物的颜色会慢慢加深，变成浓郁的芥末黄色。

[waɪl] [ðɪs] “ [giː] , ” [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kɔːld] , [ɪz] ['kʊkɪŋ] , [teɪk] [wʌn] [smɔːl] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] ,

While	**this**	**“**	**ghee**	**,**	**”**	**as**	**it**	**is**	**called**	**,**	**is**	**cooking**	**,**	**take**	**1**	**small**	**vegetable**	**marrow**	**,**
尽管	这	“	酥油	,	”	作为	它	是	称为	,	是	烹饪	,	拿	1	小的	蔬菜	骨髓	,

在烹煮这种被称为“酥油”的食材的同时，取1个小西葫芦，

[kʌt] [ɪn] [skwer] ; ½ ['el biː] . [ʌv; əv] [frentʃ] [biːnz] , [strʌŋ] [ænd; ənd] ['broʊkən] [ɪn] [hæf] ;

cut	**in**	**squares**	**;**	**½**	**lb**	**.**	**of**	**French**	**beans**	**,**	**strung**	**and**	**broken**	**in**	**half**	**;**
切	在	正方形	;	½	磅	.	的	法语	豆子	,	串	和	破碎的	在	一半	;

切成方块；½磅四季豆，去筋掰成两半；

[ˌtuːˈtuː][lɑːrdʒ][təˈmeɪtoʊz] , ['kwɔːrtərd] ; ½ [ə; eɪ][smɔːl] [-]

2	**large**	**tomatoes**	**,**	**quartered**	**;**	**½**	**a**	**small**	**[**	**77**	**]**
2	大的	西红柿	,	四分	;	½	一个	小的	[	-	]

2 个大番茄，切成四瓣；½ 个小番茄[77]

['kjuːkʌmbər] , [piːld] [ænd; ənd] [slaɪst] ; [wʌn][smɔːl]['æp(ə)l] , [piːld] [ænd; ənd] [kɔːrd] [ænd; ənd] [slaɪst] ;

cucumber	**,**	**peeled**	**and**	**sliced**	**;**	**1**	**small**	**apple**	**,**	**peeled**	**and**	**cored**	**and**	**sliced**	**;**
黄瓜	,	去皮	和	切片	;	1	小的	苹果	,	去皮	和	核心	和	切片	;

½ [ə; eɪ][smɔːl] ['kærət] , [slaɪst] .

½	**a**	**small**	**carrot**	**,**	**sliced**	**.**
½	一个	小的	胡萝卜	,	切片	.

黄瓜去皮切片；小苹果1个去皮去核切片；小胡萝卜半个切片。

[bɔɪl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][æz; əz]['juːʒuəl] ,

Boil	**the**	**vegetables**	**as**	**usual**	**,**
熬	这	蔬菜	作为	通常	,

像往常一样煮蔬菜。

['kʊkɪŋ] [ðə; ði]['lɑːrdʒər][ænd; ənd]['fɜːmər][lɔːŋgər][ðæn; ðən] [ðoʊz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [mɔːr] ['delɪkət] [kaɪnd] .

cooking	**the**	**larger**	**and**	**firmer**	**longer**	**than**	**those**	**of**	**a**	**more**	**delicate**	**kind**	**.**
烹饪	这	更大的	和	更坚固	更长	比	那些	的	一个	更多的	精美的	种类	.

个头较大、质地较硬的土豆需要比质地较细嫩的土豆烹饪时间更长。

[meɪk] [ðə; ði] ['kɜːri] ['mɪkstʃər]['gɪv(ə)n] [ə'bʌv] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][læst]

Make	**the**	**curry**	**mixture**	**given**	**above**	**,**	**and**	**add**	**the**	**vegetables**	**during**	**the**	**last**
制作	这	咖喱	混合物	给定	多于	,	和	添加	这	蔬菜	期间	这	最后的

½ ['aʊər][ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] .

½	**hour**	**of**	**cooking**	**.**
½	小时	的	烹饪	.

按照上述方法制作咖喱混合物，并在烹饪的最后半小时加入蔬菜。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv][raɪs] .

Serve	**with**	**a**	**border**	**of**	**rice**	**.**
服务	和	一个	边界	的	米	.

佐以米饭食用。

[ðɪs] ['resəpi] [dʌz] [nɑːt] [meɪk] [ə; eɪ] ['slɑːpi] ['kɜːri] ,

This	**recipe**	**does**	**not**	**make**	**a**	**sloppy**	**curry**	**,**
这	食谱	做	不是	制作	一个	邋遢	咖喱	,

这个食谱做出来的咖喱不会稀烂。

[bʌt; bət][wʌn][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['sɑːlɪd] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['koʊtɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [θɪk] [sɔːs] .

but	**one**	**in**	**which**	**the**	**solid**	**ingredients**	**are**	**coated**	**with**	**the**	**thick**	**sauce**	**.**
但	一	在	哪个	这	坚硬的	原料	是	涂层	和	这	厚的	酱	.

但其中一种做法是将固体食材裹上浓稠的酱汁。

['ʌðər] ['dɪʃɪz] , [nɑːt]['prɑːpərli] ['kɜːriːz] [ðoʊ] ['fleɪvərd] [wɪð; wɪθ] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ɑːr; ər]['ɔːf(ə)n]

Other	**dishes**	**,**	**not**	**properly**	**curries**	**though**	**flavoured**	**with**	**curry**	**powder**	**,**	**are**	**often**
其他	菜肴	,	不是	适当地	咖喱	尽管	调味	和	咖喱	粉末	,	是	经常

[tɜːm] ['kɜːri] .

termed	**curry**	**.**
称为	咖喱	.

其他一些菜肴，虽然并非严格意义上的咖喱，但用咖喱粉调味，也常被称为咖喱。

[ðeɪ] [prə'vaɪd][ə; eɪ] [kwɪk] [ænd; ənd] ['iːzi] ['meθəd] [ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] ['veriəs] [mə'tɪriəlz] .

They	**provide**	**a**	**quick**	**and**	**easy**	**method**	**of**	**serving**	**various**	**materials**	**.**
他们	提供	一个	快的	和	简单的	方法	的	服务	各种各样的	材料	.

它们提供了一种快速简便的盛放各种材料的方法。

[fɔːr; fər] [ðiːz] [ə; eɪ] ['kɜːri] [sɔːs] [ɪz] ['niːdɪd] .

For	**these**	**a**	**curry**	**sauce**	**is**	**needed**	**.**
为了	这些	一个	咖喱	酱	是	需要	.

这些菜肴需要咖喱酱。

['kɜːri] [sɔːs]
Curry **Sauce**
咖喱 酱

咖喱酱

[tʃɑːp] [æn; ən] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['æp(ə)l] ['faɪnli] [ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˌtuː'tuː]
Chop **an** **onion** **and** **a** **few** **slices** **of** **apple** **finely** **and** **fry** **them** **in** **2**
劈 一个 洋葱 和 一个 很少 切片 的 苹果 精细地 和 炒 他们 在 2
[ɑːz] . [ʌv; əv] ['klærifaid] ['drɪpɪŋ] [ɔːr] ['bʌtər] .
oz **.** **of** **clarified** **dripping** **or** **butter** **.**
盎司 . 的 澄清 滴落 或者 黄油 .

将一个洋葱和几片苹果切碎，用 2 盎司澄清的油脂或黄油煎炸。

[stɜːr] [ɪn] ½ [ə; eɪ] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] ['flaʊər] .
Stir **in** **½** **a** **dessertspoonful** **of** **curry** **powder** **and** **the** **same** **of** **flour** **.**
搅拌 在 ½ 一个 甜点勺 的 咖喱 粉末 和 这 相同的 的 面粉 .

拌入半茶匙咖喱粉和半茶匙面粉。

[sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Salt **to** **taste** **.**
盐 到 品尝 .

加盐调味。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [paɪnt] [ʌv; əv] [stɑːk] [ɔːr] [mɪlk] , [kʊk] ['dʒentli] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,
Add **¼** **pint** **of** **stock** **or** **milk** **,** **cook** **gently** **for** **30** **minutes** **,**
添加 ¼ 品脱 的 库存 或者 牛奶 , 厨师 轻轻地 为了 - 分钟 ,

加入1/4品脱高汤或牛奶，小火慢煮30分钟。

[ðen] [pʊt] [ɔːl] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [ˌriː'hiːt] .
then **put** **all** **through** **a** **sieve** **,** **add** **a** **few** **drops** **of** **lemon** **juice** **,** **and** **reheat** **.**
然后 放 全部 通过 一个 筛 , 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 , 和 再加热 .

然后将所有食材过筛，加入几滴柠檬汁，重新加热。

['kɜːrid] ['kæbɪdʒ]
Curried **Cabbage**
咖喱 卷心菜

咖喱卷心菜

[teɪk] [ɔːl] [ðə; ði] ['aʊtər] [liːvz] [ɔːf] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hæf]
Take **all** **the** **outer** **leaves** **off** **a** **young** **cabbage** **and** **boil** **it** **until** **it** **is** **half**
拿 全部 这 外 树叶 离开 一个 年轻的 卷心菜 和 熬 它 直到 它 是 一半
[kʊkt] .
cooked **.**
煮熟 .

将嫩卷心菜的外层叶子全部去掉，煮至半熟。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [-]
Drain **it** **and** **[** **78** **]**
流走 它 和 [-]

把它排干[78]

[tʃɑːp] [ˌaɪ 'tiː] ['faɪnli] ,
chop **it** **finely** **,**
劈 它 精细地 ,

切碎

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [sʌm; səm] ['kɜːri] [sɔːs] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [wʌn]
place **it** **in** **a** **pan** **with** **some** **curry** **sauce** **and** **simmer** **it** **gently** **for** **1**
地方 它 在 一个 平底锅 和 一些 咖喱 酱 和 煨 它 轻轻地 为了 1
['aʊər] .
hour **.**
小时 .

将其放入锅中，加入一些咖喱酱，小火慢炖 1 小时。

[sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv] [bɔɪld] [raɪs] .

Serve	**in**	**a**	**border**	**of**	**boiled**	**rice**	**.**
服务	在	一个	边界	的	煮沸	米	.

盛于米饭圈中。

['kɜːrid] [pə'tetoz]

Curried	**Potatoes**
咖喱	土豆

咖喱土豆

[slaɪs] [sʌm; səm][hɑːt] [bɔɪld] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['kɜːri] [sɔːs] .

Slice	**some**	**hot**	**boiled**	**potatoes**	**and**	**pour**	**over**	**them**	**a**	**curry**	**sauce**	**.**
片	一些	热的	煮沸	土豆	和	倒	超过	他们	一个	咖喱	酱	.

将煮熟的热土豆切片，淋上咖喱酱。

['kɜːrid] [ˌmækə'roʊni]

Curried	**Macaroni**
咖喱	通心粉

咖喱通心粉

[bɔɪl] [ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][rɪ'kwaɪərd][ʌn'tɪl] ['tendər] ,

Boil	**the**	**quantity**	**of**	**macaroni**	**required**	**until**	**tender**	**,**
熬	这	数量	的	通心粉	必需的	直到	投标	,

将所需量的通心粉煮至软熟。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['piːsɪz] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] .

drain	**it**	**and**	**cut**	**it**	**into**	**pieces**	**1**	**inch**	**in**	**length**	**.**
流走	它	和	切	它	进入	件	1	英寸	在	长度	.

沥干水分，切成 1 英寸长的段。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] [ɔːl'redi] [dɪ'skraɪbd] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ]

Place	**it**	**in**	**the**	**curry**	**sauce**	**already**	**described**	**for**	**10**	**minutes**	**,**	**and**	**serve**	**in**	**a**
地方	它	在	这	咖喱	酱	已经	描述	为了	-	分钟	,	和	服务	在	一个

[raɪs]['bɔːrdər] .

rice	**border**	**.**
米	边界	.

将其放入前面提到的咖喱酱中煮10分钟，然后盛在米饭边上即可。

['lentl] ['kɜːri]

Lentil	**Curry**
扁豆	咖喱

扁豆咖喱

[teɪk] [ðə; ði] [kʊkt] ['lentəlz] ([siː] [peɪdʒ] -) [ænd; ənd] [hiːt] [ðem; ðəm][ɪn] ['kɜːri] [sɔːs] .

Take	**the**	**cooked**	**lentils**	**(**	**see**	**page**	**47**	**)**	**and**	**heat**	**them**	**in**	**curry**	**sauce**	**.**
拿	这	煮熟	扁豆	(	看	页	-	)	和	热	他们	在	咖喱	酱	.

将煮熟的扁豆（见第 47 页）放入咖喱酱中加热。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt][ɪn][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv][raɪs] .

Serve	**very**	**hot**	**in**	**a**	**border**	**of**	**rice**	**.**
服务	非常	热的	在	一个	边界	的	米	.

趁热盛于米饭上。

['hærɪkoʊ] [biːn] ['kɜːri]

Haricot	**Bean**	**Curry**
菜豆	豆	咖喱

四季豆咖喱

[proʊ'siːd][æz; əz][fɔːr; fər] ['lentl] ['kɜːri] . [-]

Proceed	**as**	**for**	**Lentil**	**Curry**	**.**	**[**	**79**	**]**
继续	作为	为了	扁豆	咖喱	.	[	-	]

按照扁豆咖喱的做法进行。[79]

['tʃæptər] [ˌviːˌaɪˈaɪˈaɪ]
CHAPTER VIII
章 八

第八章

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

[ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] ['sæləd][ɪz][nɑːt][æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] [ə; eɪ] [sək'ses] ,
The English salad is not as a rule a success ,
这 英语 沙拉 是 不是 作为 一个 规则 一个 成功 ,

英式沙拉通常并不成功。

[ænd; ənd] [ʌn'daʊtɪdli] [ðə; ði] [tʃiːf] [fɔːlt] [ɪn][ɪts] ['meɪkɪŋ] [laɪz][ɪn][ðə; ði] [ɪn'fɪriər] ['kwɑːləti][ʌv; əv][ðə; ði]
and undoubtedly the chief fault in its making lies in the inferior quality of the
和 无疑 这 首席 过错 在 它是 制作 谎言 在 这 下 质量 的 这
[ɔɪl] [juːst] .
oil used .
油 用过的 .

毫无疑问，其主要缺陷在于所用油的质量低劣。

[prə'vaɪdɪd][wɪð; wɪθ] [gʊd] [ɔɪl][ðə; ði][nekst] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [ɪm'pɔːrt(ə)ns] [ɪn][ə; eɪ] [griːn] ['sæləd][ɪz][ðə; ði]
Provided with good oil the next point of importance in a green salad is the
假如 和 好的 油 这 下一个 观点 的 重要性 在 一个 绿色的 沙拉 是 这
[kən'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] [mə'tɪriəl] .
condition of the material .
状况 的 这 材料 .

如果油质好，那么制作绿色沙拉的下一个重点就是食材的品质。

[ɪf] [ðə; ði] ['letɪsɪz] , ['endaɪvˌendɪv] , [kres] [ɔːr] ['wɔːtərkres] [ɑːr; ər]['feɪdɪd][ðə; ði]['sæləd][ɪz] ['ruːɪnd] .
If the lettuces , endive , cress or watercress are faded the salad is ruined .
如果 这 生菜 , 苣荬菜 , 豆瓣菜 或者 西洋菜 是 褪色 这 沙拉 是 毁坏 .

如果生菜、菊苣、豆瓣菜或西洋菜变色了，这道沙拉就毁了。

[ðə; ði] ['letɪs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ʃʊd; ʃəd][ʌv; əv] [kɔːrs] [biː; bi] ['freʃli] [kʌt] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] ,
The lettuce , etc . , should of course be freshly cut , if possible ,
这 莴苣 , ETC . , 应该 的 课程 是 新鲜的 切 , 如果 可能的 ,

生菜等蔬菜当然最好是新鲜切好的。

[bʌt; bət] [wer] [ðɪs] [ɪz][nɑːt]['fiːzəb(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['tʃoʊzn] [wɪð; wɪθ] [ker] ,
but where this is not feasible it should be chosen with care ,
但 在哪里 这 是 不是 可行的 它 应该 是 选定 和 关心 ,

但如果无法做到这一点，则应谨慎选择。

[ænd; ənd][æt; ət][wʌns] [pʊt]['ɪntuː]['wɔːtər] — [nɑːt] [saʊst] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,
and at once put into water — not soused into a basin ,
和 在 一次 放 进入 水 — 不是 已售罄 进入 一个 盆地 ,

立即放入水中——而不是浸泡在盆里。

[bʌt; bət] [pleɪst] [wɪð; wɪθ][ɪts] [ruːt] ['oʊnli][ɪn]['wɔːtər] — [æz; əz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][wɜːr; wər][ə; eɪ] ['flaʊər] — [ɪn][ə; eɪ]
but placed with its root only in water — as if it were a flower — in a
但 放置 和 它是 根 仅有的 在 水 — 作为 如果 它 是 一个 花 — 在 一个
[kuːl] [pleɪs] .
cool place .
凉爽的 地方 .

但要将它的根部浸泡在水中——就像一朵花一样——放在阴凉处。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ə; eɪ] ['letɪs] [wɪl] [kiːp] [ɪn] ['pɜːrfɪkt] [kən'dɪʃ(ə)n] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [deɪz] ,
In this way a lettuce will keep in perfect condition for two or three days ,
在 这 方式 一个 莴苣 将要 保持 在 完美的 状况 为了 二 或者 三 天 ,

这样一来，生菜就能保持完美状态两到三天。

[ɪf] [niːdz] [biː; bi] .
if needs be .
如果 需求 是 .

如果需要的话。

[kres] [ænd; ənd]['endaɪv,'endɪv][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['triːtɪd] ['laɪkwaɪz] .
Cress and endive should be treated likewise .
豆瓣菜 和 苣荬菜 应该 是 治疗 同样地 .

豆瓣菜和菊苣也应采取同样的处理方法。

[let] [ˌjuː 'es] [naʊ] [kən'sɪdər] [ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv]
Let us now consider the making of
让 我们 现在 考虑 这 制作 的

现在让我们来考虑一下制作过程。

[frentʃ] ['sæləd]
French Salad
法语 沙拉

法式沙拉

[tʃuːz] [krɪsp] ['letɪsɪz] ,
Choose crisp lettuces ,
选择 脆 生菜 ,

选择脆嫩的生菜，

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [stɔːk] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['aʊtər] [liːvz] ([wen] [wel] [wɑːʃt] [ðiːz] [meɪ] [biː; bi]
cut off the stalk and remove the outer leaves (when well washed these may be
切 离开 这 茎 和 消除 这 外 树叶 (什么时候出色地 洗过 这些 可能 是
[juːst] [fɔːr; fər] ['letɪs] [ˌpjʊ'reɪ]) ,
used for lettuce purée) ,
用过的 为了 莴苣 菜泥) ,

切掉茎部，去掉外层叶子（洗净后可用于制作生菜泥），

[ter; tɪ(ə)r][ðə; ði] ['letɪs] [ɪn] [-]
tear the lettuce in [80]
撕 这 莴苣 在 [-]

将生菜撕开[80]

['piːsɪz] ([ɑːn][noʊ] [ə'kaʊnt] [kʌt][ˌaɪ 'tiː]) , [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .
pieces (on no account cut it) , and wash it in a bowl of cold water .
件 (在 不 帐户 切 它) , 和 洗 它 在 一个 碗 的 寒冷的 水 .

切成小块（千万不要切开），然后在冷水中清洗。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] [klɔːθ] [ænd; ənd] [swɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [raʊnd] [ʌn'tɪl][draɪ] .
Place it in a clean cloth and swing it round until dry .
地方 它 在 一个 干净的 布 和 摇摆 它 圆形的 直到 干燥 .

把它放在干净的布里，甩来甩去直到晾干。

[ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv] ['draɪɪŋ] [baɪ][sen'trɪfjəg(ə)l] [fɔːrs] [gets] [rɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['mɔɪstʃər] [ænd; ənd] [dʌz]
This method of drying by centrifugal force gets rid of the moisture and does
这 方法 的 烘干 经过 离心 力量 获得 摆脱 的 这 水分 和 做
[nɑːt] [bruːz] [ðə; ði] ['letɪs] .
not bruise the lettuce .
不是 挫伤 这 莴苣 .

利用离心力进行干燥的方法可以去除水分，而且不会损伤生菜。

[naʊ] [rʌb][ðə; ði]['sæləd] [boʊl] ['veri] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv]['ʌnjən] ,
Now rub the salad bowl very thoroughly with a slice of onion ,
现在 擦 这 沙拉 碗 非常 彻底 和 一个 片 的 洋葱 ,

现在用一片洋葱彻底擦拭沙拉碗，

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] ['fleɪvər] [ɪz] [laɪkt] [pleɪs] [hæf][ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:ld] ['ʌnjən][ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv]

and	if	the	flavour	is	liked	place	half	a	small	peeled	onion	in	the	centre	of
和	如果	这	味道	是	喜欢	地方	一半	一个	小的	去皮	洋葱	在	这	中心	的

[ðə; ði] [boʊl] .

the	bowl	.
这	碗	.

如果喜欢这种味道，可以在碗中央放半个去皮的小洋葱。

[mɪks][ɪn][ðə; ði] [boʊl] [wʌn] [dɪ'zɜ:rtˌspu:nfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði][best] [waɪn] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ˌtu:'tu:]

Mix	in	the	bowl	1	dessertspoonful	of	the	best	wine	vinegar	and	2
混合	在	这	碗	1	甜点勺	的	这	最好的	葡萄酒	醋	和	2

['teɪbəlˌspu:nzˌfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl] ,

tablespoonsful	of	oil	,
汤匙	的	油	,

在碗中混合1茶匙上等葡萄酒醋和2汤匙油，

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt][ænd; ənd][ə; eɪ] [gʊd] [dʌstɪŋ] [ʌv; əv] ['freʃli] - [graʊnd] [blæk]

and	add	a	little	salt	and	a	good	dusting	of	freshly	-	ground	black
和	添加	一个	小的	盐	和	一个	好的	除尘	的	新鲜的	-	地面	黑色的

['pepər] .

pepper	.
胡椒	.

加入少许盐和适量现磨黑胡椒粉。

[stɜ:r][ðə; ði] ['letɪs] [raʊnd] ['laɪtli] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [sɜ:rv] .

Stir	the	lettuce	round	lightly	in	the	mixture	and	serve	.
搅拌	这	莴苣	圆形的	轻轻	在	这	混合物	和	服务	.

将生菜叶轻轻拌入混合物中即可食用。

[ðɪs] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔ:r; fər][ə'baʊt][ˌtu:'tu:] ['mi:diəm] ['letɪsɪz] ,

This	quantity	of	oil	and	vinegar	is	sufficient	for	about	2	medium	lettuces	,
这	数量	的	油	和	醋	是	充足的	为了	关于	2	中等的	生菜	,

这些油和醋的量大约够拌两棵中等大小的生菜。

[bʌt; bət]['oʊnli] [ɪk'spɪriəns] ['ti:tʃɪz] [ðə; ði][ɪg'zækt]['kwɑ:ntəti][tu:; tə][ju:z] .

but	only	experience	teaches	the	exact	quantity	to	use	.
但	仅有的	经验	教导	这	精确的	数量	到	使用	.

但只有经验才能告诉我们确切的使用量。

[ðə; ði] ['letɪs] [ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi] ['swɪmɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər] : [ðə; ði] [li:vz] [ʃʊd; ʃəd] ['mɪrli] [bi:; bi]

The	lettuce	should	not	be	swimming	in	the	mixture	:	the	leaves	should	merely	be
这	莴苣	应该	不是	是	游泳	在	这	混合物	:	这	树叶	应该	仅仅	是

['koʊtɪd] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'ti:] ,

coated	with	it	,
涂层	和	它	,

生菜不应该浸泡在混合液中：叶子只需被混合液轻轻覆盖即可。

[ænd; ənd][noʊ] [rɪ'meɪnz] [ʌv; əv][ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [left] [æt; ət][ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði] [boʊl] [wen]

and	no	remains	of	it	should	be	left	at	the	bottom	of	the	bowl	when
和	不	遗迹	的	它	应该	是	左边	在	这	底部	的	这	碗	什么时候

[ðə; ði]['sæləd][ɪz] [mɪkst] .

the	salad	is	mixed	.
这	沙拉	是	混合	.

拌沙拉时，碗底不应残留任何粉末。

[ðə; ði] [tʃi:f] [fɔ:lts] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['sæləd] , [nekst][tu:; tə][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] [ɪn'fɪriər] [ɔɪl][ænd; ənd]

The	chief	faults	of	the	average	salad	,	next	to	the	use	of	inferior	oil	and
这	首席	故障	的	这	平均的	沙拉	,	下一个	到	这	使用	的	下	油	和

['flæbi] ['letɪs] ,

flabby	lettuce	,
松弛	莴苣	,

除了使用劣质油和蔫烂的生菜之外，普通沙拉的主要缺点是：

[ɑːr; ər][ðə; ði] [ɪkˈses] [ʌv; əv] [ˈdresɪŋ] , [ðə; ði] [ɪkˈses] [ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] ,

are	the	excess	of	dressing	,	the	excess	of	vinegar	,
是	这	过量的	的	敷料	,	这	过量的	的	醋	,

是过多的调味料，过多的醋。

[ænd; ənd][ðə; ði][juːz][ʌv; əv] [ˈpepər] [wɪtʃ] [ɪz][nɑːt] [ˈfreʃli] [graʊnd] .

and	the	use	of	pepper	which	is	not	freshly	ground	.
和	这	使用	的	胡椒	哪个	是	不是	新鲜的	地面	.

以及使用非现磨胡椒粉。

[ə; eɪ]['sæləd] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] ['mænər] [dɪ'skraɪbd] [ɪz][æz; əz] ['dɪfrənt] [æz; əz] [tʃɔːk] [ɪz][frʌm; frəm]

A	salad	prepared	in	the	manner	described	is	as	different	as	chalk	is	from
一个	沙拉	准备	在	这	方式	描述	是	作为	不同的	作为	粉笔	是	从

[tʃiːz] [frʌm; frəm][ðə; ði]['sæləd] [wɪtʃ] [ɪz]['dʒen(ə)rəli][pʊt] [bɪ'fɔːr] [wʌn] ,

cheese	from	the	salad	which	is	generally	put	before	one	,
奶酪	从	这	沙拉	哪个	是	一般来说	放	前	一	,

按照上述方法制作的沙拉与通常放在面前的沙拉截然不同，就像粉笔与奶酪一样。

[ænd; ənd][noʊ] [mɔːr] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [meɪk] .

and	no	more	difficult	to	make	.
和	不	更多的	难的	到	制作	.

而且制作起来并不难。

['sælədz][ʌv; əv]['endaɪv,'endɪv] , [kɔːrn] , [-vjən] ['letɪs] , [ɔːr] [kres] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ɪn][dʒʌst]

Salads	of	endive	,	corn	,	Batavian	lettuce	,	or	cress	,	should	be	made	in	just
沙拉	的	苣荬菜	,	玉米	,	巴达维亚	莴苣	,	或者	豆瓣菜	,	应该	是	制成	在	只是

[ðə; ði] [seɪm] ['mænər] . [-]

the	same	manner	.	[	81	]
这	相同的	方式	.	[	-	]

菊苣、玉米、巴达维亚莴苣或豆瓣菜沙拉也应该用同样的方法制作。[81]

[fɔːr; fər] ['ɔrɪndʒ] ['sæləd][ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['tʃeri] ['sæləd][ə; eɪ]['sɪmələr] ['dresɪŋ] [ɪz] [juːst] ,

For	orange	salad	and	orange	and	cherry	salad	a	similar	dressing	is	used	,
为了	橙子	沙拉	和	橙子	和	樱桃	沙拉	一个	相似的	敷料	是	用过的	,

橙子沙拉和橙子樱桃沙拉使用类似的调味汁。

[ænd; ənd][aɪ]['noʊtɪs] [haʊ] [ðiːz] [fruːt]['sælədz][ɑːr; ər] ['groʊɪŋ] [ɪn] ['feɪvər] .

and	I	notice	how	these	fruit	salads	are	growing	in	favour	.
和	我	注意	如何	这些	水果	沙拉	是	生长	在	偏爱	.

我注意到这些水果沙拉越来越受欢迎了。

['ɔrɪndʒ] ['sæləd]

Orange	Salad
橙子	沙拉

橙子沙拉

['sɪmpli] [kən'sɪsts][ʌv; əv][ðə; ði] ['sekʃnz] [ʌv; əv]['ɔːrɪndʒɪz] [friː] [frʌm; frəm] [pɪθ] [ænd; ənd][skɪn] , [strɪŋ]

simply	consists	of	the	sections	of	oranges	free	from	pith	and	skin	,	string
简单地	由	的	这	部分	的	橙子	自由的	从	髓	和	皮肤	,	细绳

[ænd; ənd][pɪps] ,

and	pips	,
和	点数	,

仅由去除果皮、果瓤、果筋和果核的橙子瓣组成。

[əˈreɪndʒd] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [drest] [wɪð; wɪθ][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .

arranged	in	a	bowl	and	dressed	with	oil	and	vinegar	.
安排	在	一个	碗	和	穿着	和	油	和	醋	.

将食材放入碗中，淋上油醋汁。

['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['tʃeri] ['sæləd]

Orange	and	Cherry	Salad
橙子	和	樱桃	沙拉

橙子樱桃沙拉

[kən'sɪsts] [ʌv; əv][glæs'eɪ] ['tʃeri:z] [ə'reɪndʒd] [ɪn][ðə; ði]['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði] [boʊl] [sə'raʊndɪd] [baɪ]
consists **of** **glacé** **cherries** **arranged** **in** **the** **centre** **of** **the** **bowl** **surrounded** **by**
由 的 冰霜 樱桃 安排 在 这 中心 的 这 碗 包围 经过
['sekʃnz] [ʌv; əv]['ɔ:rɪndʒɪz] ,
sections **of** **oranges** **,**
部分 的 橙子 ,

由盛在碗中央的糖渍樱桃和周围环绕的橙子瓣组成。

[ænd; ənd] [drest] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [seɪm] ['mɪkstʃər] .
and **dressed** **with** **the** **same** **mixture** **.**
和 穿着 和 这 相同的 混合物 .

并用同样的混合物调味。

[ə'nʌðər] ['eksələnt] ['sæləd] , [nɑ:t] ['veri] ['dʒen(ə)rəli] [noʊn] , [kən'sɪsts] [ʌv; əv] [slaɪst] ['æp(ə)l][ænd; ənd]
Another **excellent** **salad** **,** **not** **very** **generally** **known** **,** **consists** **of** **sliced** **apple** **and**
其他 出色的 沙拉 , 不是 非常 一般来说 已知 , 由 的 切片 苹果 和
[ʃred] ['seləri] ;
shred **celery** **;**
撕碎 芹菜 ;

另一种不太为人所知的美味沙拉，由切片苹果和芹菜丝组成；

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [noʊn] [æz; əz]
it **is** **known** **as**
它 是 已知 作为

它被称为

['æp(ə)l][ænd; ənd] ['seləri] ['sæləd] ,
Apple **and** **Celery** **Salad** **,**
苹果 和 芹菜 沙拉 ,

苹果芹菜沙拉

[ænd; ənd][ɪz] [drest] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [sɔ:s] , [ɔ:r][wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kri:m] ['fleɪvərd] [wɪð; wɪθ]
and **is** **dressed** **with** **mayonnaise** **sauce** **,** **or** **with** **whipped** **cream** **flavoured** **with**
和 是 穿着 和 蛋黄酱 酱 , 或者 和 鞭打 奶油 调味 和
[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] .
salt **and** **pepper** **.**
盐 和 胡椒 .

佐以蛋黄酱，或以盐和胡椒调味的鲜奶油。

[ðɪs]
This
这

这

[kri:m] ['dresɪŋ]
Cream **Dressing**
奶油 敷料

奶油酱

[ɪz] [njuər] [ðæn; ðən] ['meɪəneɪz] , [ænd; ənd][ɪz]['dʒen(ə)rəli] [ə'pri:ʃieɪtɪd] .
is **newer** **than** **mayonnaise** **,** **and** **is** **generally** **appreciated** **.**
是 较新的 比 蛋黄酱 , 和 是 一般来说 感谢 .

它比蛋黄酱出现得晚，而且普遍受到欢迎。

[ə'nʌðər] [dɪ'lɪʃəs] ['sæləd][ɑ:n] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ju:st] [ɪz] [-]
Another **delicious** **salad** **on** **which** **it** **is** **used** **is** **[** **82** **]**
其他 可口的 沙拉 在 哪个 它 是 用过的 是 [-]

另一种用到它的美味沙拉是[82]

[nʌt] ['sæləd]
Nut **Salad**
坚果 沙拉

坚果沙拉

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ʌv; əv][brə'zɪl] [nʌts] ['broʊkən]['ɪntuː] ['piːsɪz] , [ʃred] ['seləri] ,
This is made of Brazil nuts broken into pieces , shred celery ,
这 是 制成 的 巴西 坚果 破碎的 进入 件 , 撕碎 芹菜 ,

这是用碎巴西坚果和切碎的芹菜制成的。

[ænd; ənd]['taɪni][daɪs][ʌv; əv] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] .
and tiny dice of bread and butter .
和 微小的 骰子 的 面包 和 黄油 .

还有切成小丁的面包和黄油。

[ðɪs] ['sæləd][ɪz] ['iːkwəli] [gʊd] [ɪf] [drest] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ɔːr][wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [sɔːs] .
This salad is equally good if dressed with cream or with mayonnaise sauce .
这 沙拉 是 同样地 好的 如果 穿着 和 奶油 或者 和 蛋黄酱 酱 .

这款沙拉用奶油或蛋黄酱调味都一样美味。

[æz; əz] ['meɪəneɪz] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [spɔɪld] [baɪ] [tuː] [ˌoʊvər'paʊərɪŋ] [ə; eɪ][juːz][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
As mayonnaise is generally spoiled by too overpowering a use of vinegar ,
作为 蛋黄酱 是 一般来说 被宠坏了 经过 也 压倒性的 一个 使用 的 醋 ,

由于蛋黄酱通常会因为醋用量过多而变质，

[aɪ] [gɪv] [hɪr] [æn; ən] ['eksələnt] ['resəpi][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ]['speʃ(ə)l] [ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [ɔːl'redi]
I give here an excellent recipe in which the special oil and vinegar already
我 给 这里 一个 出色的 食谱 在 哪个 这 特别的 油 和 醋 已经
['menʃ(ə)nd] [ɑːr; ər] [ɪm'plɔɪd] .
mentioned are employed .
提及 是 受雇 .

我在这里提供一个绝佳的食谱，其中用到了前面提到的特殊油和醋。

[gʊd] ['meɪəneɪz] [sɔːs]
Good Mayonnaise Sauce
好的 蛋黄酱 酱

优质蛋黄酱

[tuː; tə] [meɪk] ['meɪəneɪz] [sɔːs] , [fɜːrst] [rɪns] [ðə; ðɪ]['beɪs(ə)n][ɪn] ['veri] [koʊld]['wɔːtər] ,
To make mayonnaise sauce , first rinse the basin in very cold water ,
到 制作 蛋黄酱 酱 , 第一的 冲洗 这 盆地 在 非常 寒冷的 水 ,

制作蛋黄酱时，首先用非常冷的水冲洗盆。

[ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ðɪ] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] ,
and make the sauce in a cool place ,
和 制作 这 酱 在 一个 凉爽的 地方 ,

在阴凉处熬制酱汁。

[ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] ['kiːpɪŋ] [ðə; ðɪ]['beɪs(ə)n][ɑːn][aɪs] [waɪl] [juː; jʊ][mɪks][ðə; ðɪ] [sɔːs] .
if possible keeping the basin on ice while you mix the sauce .
如果 可能的 保持 这 盆地 在 冰 尽管 你 混合 这 酱 .

如果可以，在搅拌酱汁时将盆放在冰上。

[siː] [ðæt] [ðə; ðɪ][ɔɪl][ɪz] ['pɜːrfɪktli] [gʊd] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][drɑːp][baɪ][drɑːp] .
See that the oil is perfectly good , and add it drop by drop .
看 那 这 油 是 完美 好的 , 和 添加 它 降低 经过 降低 .

确保油质良好，然后一滴一滴地添加。

[ðɪs] [ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt] , ['ʌðərwaɪz] [ðə; ðɪ] [sɔːs] [meɪ] ['kɜːrd(ə)l] .
This is important , otherwise the sauce may curdle .
这 是 重要的 , 否则 这 酱 可能 凝固 .

这一点很重要，否则酱汁可能会凝固。

[juːz][ðə; ðɪ] ['veri] [best] ['vɪnɪgər] ,
Use the very best vinegar ,
使用 这 非常 最好的 醋 ,

使用最好的醋，

[æz; əz][ə; eɪ]['veri]['lɪt(ə)l][ʌv; əv] [ðɪs] [wɪl] [sə'faɪs] [ænd; ənd] [prɪ'vent] [ðə; ði] [sɔːs] [frʌm; frəm] [bɪ'kʌmɪŋ]
as **a** **very** **little** **of** **this** **will** **suffice** **and** **prevent** **the** **sauce** **from** **becoming**
作为 一个 非常 小的 的 这 将要 足够了 和 防止 这 酱 从 成为
[θɪn] .
thin .
薄的 .

只需少量即可，还能防止酱汁变稀。

[pʊt][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [rɔː] [egz] [ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,
Put **the** **yolks** **of** **2** **raw** **eggs** **in** **a** **basin** **,**
放 这 蛋黄 的 2 生的 鸡蛋 在 一个 盆地 ,

将2个生鸡蛋的蛋黄放入盆中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , ½ [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər]
and **add** **to** **them** **a** **pinch** **of** **salt** **,** **½** **a** **saltspoonful** **of** **white** **pepper**
和 添加 到 他们 一个 捏 的 盐 , ½ 一个 一勺盐 的 白色的 胡椒
,
,
,

再加入一小撮盐，半勺白胡椒粉，

[ænd; ənd] ½ [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [frentʃ] [ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] ['mʌstərd] [ɪn][ðə; ði][draɪ] [steɪt] ,
and **½** **a** **teaspoonful** **of** **French** **and** **English** **mustard** **in** **the** **dry** **state** **,**
和 ½ 一个 一茶匙 的 法语 和 英语 芥末 在 这 干燥 状态 ,

以及半茶匙干的法式和英式芥末酱，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['taɪni] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] .
and **a** **tiny** **pinch** **of** **cayenne** **.**
和 一个 微小的 捏 的 辣椒 .

再加一小撮辣椒粉。

[wɜːrk] [ðiːz] [tə'geðər] , [ðen] [stɜːr][ɪn][drɑːp][baɪ][drɑːp][θriː][gils][ʌv; əv]['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
Work **these** **together** **,** **then** **stir** **in** **drop** **by** **drop** **3** **gills** **of** **olive** **oil** **.**
工作 这些 一起 , 然后 搅拌 在 降低 经过 降低 3 鳃 的 橄榄 油 .

将这些材料混合在一起，然后一滴一滴地加入 3 吉尔橄榄油。

[wen] [kwaɪt] [θɪk] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] ,
When **quite** **thick** **add** **½** **a** **teaspoonful** **of** **lemon** **juice** **,**
什么时候 相当 厚的 添加 ½ 一个 一茶匙 的 柠檬 汁 ,

当酱汁变得很浓稠时，加入半茶匙柠檬汁。

[ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [ʌv; əv][ðə; ði][best] ['vɪnɪgər] [drɑːp] [-]
and **2** **dessertspoonsful** **of** **the** **best** **vinegar** **drop** **[** **83** **]**
和 2 甜点勺 的 这 最好的 醋 降低 [-]

以及 2 甜点勺最好的醋滴[83]

[baɪ][drɑːp] , [ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] , [ɔːr][ɑːn][aɪs] , [ʌn'tɪl][rɪ'kwaɪərd] .
by **drop** **,** **and** **set** **in** **a** **cool** **place** **,** **or** **on** **ice** **,** **until** **required** **.**
经过 降低 , 和 放 在 一个 凉爽的 地方 , 或者 在 冰 , 直到 必需的 .

滴加，置于阴凉处或冰上，直至需要时使用。

[ɪn] [keɪs] [ðə; ði] [sɔːs] ['kɜːdlz] [ðə; ði][joʊk][ʌv; əv] [ə'nʌðər] [eg] [mʌst; məst][biː; bi] ['biːtn] [ʌp] ,
In **case** **the** **sauce** **curdles** **the** **yolk** **of** **another** **egg** **must** **be** **beaten** **up** **,**
在 案件 这 酱 凝乳 这 蛋黄 的 其他 蛋 必须 是 被打败 向上 ,

如果酱汁凝固了，就需要再打一个蛋黄。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['kɜːdld] [sɔːs] ['ædɪd] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː]['lɪt(ə)l][baɪ]['lɪt(ə)l] .
and **the** **curdled** **sauce** **added** **to** **it** **little** **by** **little** **.**
和 这 凝固 酱 额外 到 它 小的 经过 小的 .

然后一点一点地加入凝固的酱汁。

[ɔɪl] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] ['dresɪŋ]
Oil **and** **Vinegar** **Dressing**
油 和 醋 敷料

油醋汁

[mɪks][wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [gʊd] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər] [wɪð; wɪθ][wʌn]
Mix **1** **saltspoonful** **of** **salt** **and** **a** **good** **pinch** **of** **black** **pepper** **with** **1**
混合 1 一勺盐 的 盐 和 一个 好的 捏 的 黑色的 胡椒 和 1
['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgər] .
tablespoonful **of** **tarragon** **vinegar** **.**
一汤匙 的 龙蒿 醋 .

将 1 茶匙盐和一小撮黑胡椒与 1 汤匙龙蒿醋混合。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] [ðə; ði][sɔːlt][hæz; həz] [dɪ'zɑːlvd] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][drɑːp][baɪ][drɑːp][θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]
Stir **until** **the** **salt** **has** **dissolved** **,** **then** **add** **drop** **by** **drop** **3** **tablespoonsful** **of**
搅拌 直到 这 盐 有 溶解 , 然后 添加 降低 经过 降低 3 汤匙 的
['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
olive **oil** **.**
橄榄 油 .

搅拌至盐完全溶解，然后一滴一滴地加入 3 汤匙橄榄油。

[ðə; ði] ['ʌðər] ['dresɪŋz] ['dʒen(ə)rəli] [juːst] [ɑːr; ər] [sɔːs] [tɑːr'tɑːr] , ['sæləd] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɔːs]
The **other** **dressings** **generally** **used** **are** **sauce** **tartare** **,** **salad** **dressing** **and** **sauce**
这 其他 敷料 一般来说 用过的 是 酱 鞑靼牛肉 , 沙拉 敷料 和 酱
[ˌvɪnɪ'gret] ,
vinaigrette **,**
油醋汁 ,

其他常用的调味汁有塔塔酱、沙拉酱和油醋汁。

[fɔːr; fər] [wɪtʃ] [aɪ] [gɪv] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['eksələnt] ['resəpɪz] : —
for **which** **I** **give** **the** **following** **excellent** **recipes** **:** **—**
为了 哪个 我 给 这 下列的 出色的 食谱 : —

我在此提供以下绝佳食谱：—

[sɔːs] [tɑːr'tɑːr]
Sauce **Tartare**
酱 鞑靼牛肉

塔塔酱

[tʃɑːp] [wʌn] [ʃə'lɑːt] ['veri] [faɪn] , [wɪð; wɪθ] ½ [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['tʃɜːrvɪl] , [ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv]
Chop **1** **shallot** **very** **fine** **,** **with** **½** **a** **tablespoonful** **of** **chervil** **,** **the** **same** **of**
劈 1 葱 非常 美好的 , 和 ½ 一个 一汤匙 的 细叶芹 , 这 相同的 的
['tærəgən] ,
tarragon **,**
龙蒿 ,

将1个小洋葱切碎，加入½汤匙细叶芹和½汤匙龙蒿，

[ænd; ənd] - ['keipəz] , ['ɔːlsoʊ] ['faɪnli] [mɪnst] .
and **12** **capers** **,** **also** **finely** **minced** **.**
和 - 刺山柑 , 还 精细地 剁碎 .

以及 12 个切碎的刺山柑。

[pleɪs] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ½ [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd]
Place **these** **ingredients** **in** **a** **bowl** **and** **add** **½** **a** **teaspoonful** **of** **mustard**
地方 这些 原料 在 一个 碗 和 添加 ½ 一个 一茶匙 的 芥末
['paʊdər] (['ɪŋglɪʃ]) ,
powder **(** **English** **)** **,**
粉末 (英语) ,

将这些食材放入碗中，加入½茶匙芥末粉（英式芥末粉）。

[ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [rɔː] [egz] , [ænd; ənd][drɑːp][baɪ][drɑːp][wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] ;

the	yolks	of	2	raw	eggs	,	and	drop	by	drop	1	teaspoonful	of	vinegar	;
这	蛋黄	的	2	生的	鸡蛋	,	和	降低	经过	降低	1	一茶匙	的	醋	;

2 个生鸡蛋的蛋黄，然后一滴一滴地加入 1 茶匙醋；

[ðen] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ⅓ [ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['pepər] .

then	a	pinch	of	salt	and	⅓	the	quantity	of	pepper	.
然后	一个	捏	的	盐	和	⅓	这	数量	的	胡椒	.

然后加入一小撮盐和三分之一量的胡椒粉。

[pɔːr] [ɪn][baɪ] [dɪ'griːz] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] , [ə; eɪ] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl] .

Pour	in	by	degrees	,	stirring	all	the	time	,	a	teacupful	of	oil	.
倒	在	经过	学位	,	搅拌	全部	这	时间	,	一个	一杯茶	的	油	.

一边搅拌一边分次倒入一杯油。

[ɪf] [tuː] [θɪk] [ˌeɪ diː 'diː][drɑːp][baɪ][drɑːp][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['vɪnɪgər] ,

If	too	thick	add	drop	by	drop	a	little	more	vinegar	,
如果	也	厚的	添加	降低	经过	降低	一个	小的	更多的	醋	,

如果太稠，可以一滴一滴地再加一点醋。

[ænd; ənd] [ɪf] [tuː] [sɔːlt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['mʌstərd] [ænd; ənd][ɔɪl] . [-]

and	if	too	salt	a	little	more	mustard	and	oil	.	[	84	]
和	如果	也	盐	一个	小的	更多的	芥末	和	油	.	[	-	]

如果太咸，就多加点芥末和油。[84]

['sæləd] ['dresɪŋ]

Salad	Dressing
沙拉	敷料

沙拉酱

[biːt] [ðə; ði][hɑːrd] - [bɔɪld] [joʊk][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][draɪ] ['mʌstərd] .

Beat	the	hard	-	boiled	yolk	of	2	eggs	with	1	teaspoonful	of	dry	mustard	.
打	这	难的	-	煮沸	蛋黄	的	2	鸡蛋	和	1	一茶匙	的	干燥	芥末	.

将 2 个煮熟的蛋黄与 1 茶匙干芥末搅拌均匀。

[wen] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː][baɪ] [sloʊ] [dɪ'griːz] [eɪt] [ʌv; əv][ɔɪl] , [faɪv][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,

When	smooth	add	by	slow	degrees	8	dessertspoonsful	of	oil	,	5	of	vinegar	,
什么时候	光滑的	添加	经过	慢的	学位	8	甜点勺	的	油	,	5	的	醋	,

搅拌至顺滑后，缓慢加入8甜点勺油和5甜点勺醋。

1½ [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ½ [ə; eɪ] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] .

1½	of	sugar	,	and	½	a	teacupful	of	cream	.
1½	的	糖	,	和	½	一个	一杯茶	的	奶油	.

1.5 杯糖，以及半茶杯奶油。

[biːt] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪlvər] [spuːn] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	together	with	a	silver	spoon	until	smooth	.
打	一起	和	一个	银	勺子	直到	光滑的	.

用银勺搅拌至顺滑。

[ɪf] ['bɑːtld] [ðɪs] ['dresɪŋ] [wɪl] [kiːp] [fɔːr; fər][sʌm; səm] [deɪz] .

If	bottled	this	dressing	will	keep	for	some	days	.
如果	瓶装	这	敷料	将要	保持	为了	一些	天	.

如果装瓶保存，这种沙拉酱可以保存几天。

[sɔːs] [ˌvɪnɪ'gret]

Sauce	Vinaigrette
酱	油醋汁

油醋汁

[mɪns] ['veri] ['faɪnli] [wʌn] [ʃə'lɑːt] ,

Mince	very	finely	1	shallot	,
剁碎	非常	精细地	1	葱	,

将1个小洋葱切碎，

[ˌtuːˈtuː] [gʊd] [sprɪgz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['tʃɜːrvɪl] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] .

2	**good**	**sprigs**	**of**	**parsley**	**and**	**the**	**same**	**quantity**	**of**	**chervil**	**and**	**chives**	**.**
2	好的	枝条	的	香菜	和	这	相同的	数量	的	细叶芹	和	细香葱	.

2 枝优质欧芹，以及等量的细叶芹和细香葱。

[pleɪs] [wɪð; wɪθ] [ðem; ðəm] [əˈbaʊt] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

Place	**with**	**them**	**about**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**salt**	**,**
地方	和	他们	关于	1	一汤匙	的	盐	,

放上约1汤匙盐，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [freʃ] [blæk] ['pepər] [ænd; ənd] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

1	**teaspoonful**	**of**	**fresh**	**black**	**pepper**	**and**	**3**	**tablespoonsful**	**of**	**vinegar**	**.**
1	一茶匙	的	新鲜的	黑色的	胡椒	和	3	汤匙	的	醋	.

1茶匙新鲜黑胡椒和3汤匙醋。

[stɜːr] [wel] [təˈgeðər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [baɪ] [dɪˈgriːz] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [ɔɪl]

Stir	**well**	**together**	**,**	**add**	**by**	**degrees**	**,**	**stirring**	**all**	**the**	**time**	**,**	**4**	**tablespoonsful**	**of**	**oil**
搅拌	出色地	一起	,	添加	经过	学位	,	搅拌	全部	这	时间	,	4	汤匙	的	油

.

:

.

充分搅拌，分次加入，边加边搅拌，共加入 4 汤匙油。

[ɪn] ['sæləʤz] [wer] [tʃaɪvz] , ['ʌnjən] [ɔːr] ['gɑːrlɪk] [ɑːr; ər] ['menʃ(ə)nd] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] ,

In	**salads**	**where**	**chives**	**,**	**onion**	**or**	**garlic**	**are**	**mentioned**	**,**	**it**	**is**	**best**	**,**
在	沙拉	在哪里	细香葱	,	洋葱	或者	蒜	是	提及	,	它	是	最好的	,

在沙拉中，如果提到了细香葱、洋葱或大蒜，最好是.....

[ənˈles] [ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv] [ðoʊz] [əˈbaʊt] [tuː; tə] [pɑːrˈteɪk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [noʊn] , [tuː; tə] [əˈmɪt]

unless	**the**	**taste**	**of**	**those**	**about**	**to**	**partake**	**of**	**the**	**dish**	**is**	**known**	**,**	**to**	**omit**
除非	这	品尝	的	那些	关于	到	参加	的	这	盘子	是	已知	,	到	忽略

[ðem; ðəm] ,

them	**,**
他们	,

除非事先了解即将享用这道菜的人的口味，否则最好省略他们。

[ænd; ənd] ['iːðər] [tuː; tə] [rʌb] [ðə; ði] ['sæləd] [boʊl] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjən] [ɔːr] ['gɑːrlɪk] [ɔːr] [tuː; tə] [prɪ'per] [wʌt] [ɪz]

and	**either**	**to**	**rub**	**the**	**salad**	**bowl**	**with**	**onion**	**or**	**garlic**	**or**	**to**	**prepare**	**what**	**is**
和	任何一个	到	擦	这	沙拉	碗	和	洋葱	或者	蒜	或者	到	准备	什么	是

[kɔːld] [ə; eɪ] [ʃæ'pɔn] : —

called	**a**	**chapon**	**:**	**—**
称为	一个	恰蓬	:	—

要么用洋葱或大蒜擦拭沙拉碗，要么准备一种叫做“chapon”的东西：—

[ʃæ'pɔn]

Chapon
恰蓬

查蓬

[kʌt] [ə; eɪ] [niːt] [skwer] [ʌv; əv] [krʌst] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [frentʃ] [loʊf] ,

Cut	**a**	**neat**	**square**	**of**	**crust**	**from**	**a**	**French**	**loaf**	**,**
切	一个	整洁的	正方形	的	地壳	从	一个	法语	面包	,

从法棍面包上切下一块整齐的正方形面包皮。

['sprɪŋk(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [rɔː] ['ʌnjən] [ɔːr] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kloʊv] [ʌv; əv]

sprinkle	**it**	**with**	**salt**	**and**	**rub**	**it**	**with**	**raw**	**onion**	**or**	**with**	**a**	**clove**	**of**
撒	它	和	盐	和	擦	它	和	生的	洋葱	或者	和	一个	丁香	的

['gɑːrlɪk] .

garlic	**.**
蒜	.

撒上盐，再用生洋葱或一瓣蒜擦拭。

[pʊt] [ðɪs] [æt; ət][ðə; ði]['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði]['sæləd] [boʊl] , [pleɪs] [ðə; ði]['sæləd][ɑːn][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][mɪks]
Put this at the bottom of the salad bowl , place the salad on it and mix
放 这 在 这 底部 的 这 沙拉 碗 , 地方 这 沙拉 在 它 和 混合
['θɜːrəli] .
thoroughly .
彻底 .

把这个放在沙拉碗底部，把沙拉放在上面，充分搅拌。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] . [-]
Serve immediately . [85]
服务 立即地 . [-]

立即食用。[85]

['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] ['sæləd]
Vegetable Marrow Salad
蔬菜 骨髓 沙拉

蔬菜西葫芦沙拉

[bɔɪl] [ɔːr] [stiːm] [ðə; ði] ['mæroʊ] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] [kʌt] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ,
Boil or steam the marrow , drain , and when cold cut into neat pieces ,
熬 或者 蒸汽 这 骨髓 , 流走 , 和 什么时候 寒冷的 切 进入 整洁的 件 ,

将骨髓煮熟或蒸熟，沥干水分，冷却后切成小块。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ʌv; əv][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .
place in a salad bowl with a dressing of oil and vinegar .
地方 在 一个 沙拉 碗 和 一个 敷料 的 油 和 醋 .

放入沙拉碗中，淋上油醋汁。

['ɑːrtɪtʃoʊk] ['sæləd]
Artichoke Salad
朝鲜蓟 沙拉

朝鲜蓟沙拉

[bɔɪl] [ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv][ˌdʒæpə'niːz] ['ɑːtɪtʃəʊks] [rɪ'kwaɪərd][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] ,
Boil the number of Japanese artichokes required for 5 minutes ,
熬 这 数字 的 日本人 洋蓟 必需的 为了 5 分钟 ,

将所需数量的日本洋蓟煮5分钟。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] ['biːtruːt]
and when cold place in a salad bowl with slices of cold boiled beetroot
和 什么时候 寒冷的 地方 在 一个 沙拉 碗 和 切片 的 寒冷的 煮沸 甜菜根
[ænd; ənd] ['seləri] .
and celery .
和 芹菜 .

冷却后，放入沙拉碗中，加入切片的冷煮甜菜根和芹菜。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [sɔːs] .
Cover with mayonnaise sauce .
覆盖 和 蛋黄酱 酱 .

淋上蛋黄酱。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['biːtruːt] [ænd; ənd] ['seləri] .
Garnish with beetroot and celery .
装饰 和 甜菜根 和 芹菜 .

用甜菜根和芹菜装饰。

[frentʃ] [biːn] ['sæləd]
French Bean Salad
法语 豆 沙拉

法式豆沙拉

[bɔɪl] [ðə; ði] [biːnz] [hoʊl] , [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] [klɔːθ] ,

Boil	the	beans	whole	,	drain	them	,	and	dry	them	on	a	cloth	,
熬	这	豆子	所有的	,	流走	他们	,	和	干燥	他们	在	一个	布	,

将整粒豆子煮熟，沥干水分，然后用布擦干。

[wen] [kwaɪt] [koʊld] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [sʌm; səm] ['sæləd] [ɔɪl]

when	quite	cold	place	them	in	a	bowl	and	pour	over	them	some	salad	oil
什么时候	相当	寒冷的	地方	他们	在	一个	碗	和	倒	超过	他们	一些	沙拉	油

,

,

,

等它们完全冷却后，放入碗中，淋上一些沙拉油。

[ʃeɪk] [sʌm; səm] [blæk] ['pepər] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

shake	some	black	pepper	over	them	and	a	small	amount	of	salt	,
摇	一些	黑色的	胡椒	超过	他们	和	一个	小的	数量	的	盐	,

撒上一些黑胡椒和少量盐，

[ðen] [drɑːp] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [ðə; ði] [best] [waɪn] ['vɪnɪgər] ,

then	drop	over	them	a	few	drops	of	the	best	wine	vinegar	,
然后	降低	超过	他们	一个	很少	滴	的	这	最好的	葡萄酒	醋	,

然后在上面滴几滴最好的葡萄酒醋。

[ænd; ənd] [ɪf] [laɪkt] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] ['veri] ['faɪnli] - [mɪnst] ['tærəgən] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] .

and	if	liked	a	sprinkling	of	very	finely	-	minced	tarragon	and	chives	.
和	如果	喜欢	一个	洒	的	非常	精细地	-	剁碎	龙蒿	和	细香葱	.

如果喜欢的话，还可以撒上一些切碎的龙蒿和细香葱。

['letɪs] [stɔːk] ['sæləd]

Lettuce	Stalk	Salad
莴苣	茎	沙拉

生菜梗沙拉

[teɪk] [ðə; ði] [stɔːks] [frʌm; frəm] ['letɪsɪz] ['rʌnɪŋ] [tuː; tə] [siːd] , [ænd; ənd] [taɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bʌndlz] ,

Take	the	stalks	from	lettuces	running	to	seed	,	and	tie	them	in	bundles	,
拿	这	茎	从	生菜	跑步	到	种子	,	和	领带	他们	在	捆绑	,

摘取即将结籽的生菜茎秆，捆成束。

['kʌtɪŋ] [ðem; ðəm] [mɔːr] [ɔːr] [les] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] .

cutting	them	more	or	less	the	same	size	.
切割	他们	更多的	或者	较少的	这	相同的	尺寸	.

将它们切成大致相同的大小。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər] , - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Place	in	a	saucepan	and	boil	until	tender	,	10	to	15	minutes	.
地方	在	一个	平底锅	和	熬	直到	投标	,	-	到	-	分钟	.

放入平底锅中煮至软烂，约10至15分钟。

[teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [-]

Take	out	and	[	86	]
拿	出去	和	[	-	]

取出和[86]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

不含肉的菜肴(Dishes made without meat)
第4/4页

[dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tu:; tə] [get] [kwaɪt] [koʊld] .

drain	**them**	**,**	**and**	**allow**	**them**	**to**	**get**	**quite**	**cold**	**.**
流走	他们	,	和	允许	他们	到	得到	相当	寒冷的	.

沥干水分，让它们完全冷却。

[ðen] [kʌt] [ʌp] ['ɪntu:] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] ,

Then	**cut**	**up**	**into**	**slices**	**of**	**the**	**same**	**size**	**,**
然后	切	向上	进入	切片	的	这	相同的	尺寸	,

然后切成大小相同的片状，

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [boʊl] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [sɔ:s] .

place	**in**	**a**	**salad**	**bowl**	**and**	**cover**	**with**	**mayonnaise**	**sauce**	**.**
地方	在	一个	沙拉	碗	和	覆盖	和	蛋黄酱	酱	.

放入沙拉碗中，淋上蛋黄酱。

[nʌt] [ænd; ənd] ['seləri] ['sæləd]

Nut	**and**	**Celery**	**Salad**
坚果	和	芹菜	沙拉

坚果芹菜沙拉

[kræk] [sʌm; səm] [brə'zɪl] [nʌts] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] ['kə:nəlz] ['ɪntu:] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] ['pi:sɪz] .

Crack	**some**	**Brazil**	**nuts**	**and**	**cut**	**the**	**kernels**	**into**	**3**	**or**	**4**	**pieces**	**.**
裂缝	一些	巴西	坚果	和	切	这	内核	进入	3	或者	4	件	.

将巴西坚果敲开，把果仁切成 3 或 4 块。

[teɪk] [æn; ən] ['i:kwəl] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] [krɪsp] ['kli:nli] - [wɑ:ʃt] [ænd; ənd] [ʃred] ['seləri] .

Take	**an**	**equal**	**quantity**	**of**	**crisp**	**cleanly**	**-**	**washed**	**and**	**shred**	**celery**	**.**
拿	一个	平等的	数量	的	脆	干净利落	-	洗过	和	撕碎	芹菜	.

取等量的新鲜洗净的芹菜，切碎。

[mɪks] [tə'geðər] [ænd; ənd] [dres] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [sɔ:s] .

Mix	**together**	**and**	**dress**	**with**	**mayonnaise**	**sauce**	**.**
混合	一起	和	裙子	和	蛋黄酱	酱	.

混合所有食材，淋上蛋黄酱。

[paɪl] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['sæləd] [boʊl] [ænd; ənd] ['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] [tə'meɪtoʊ] [ɔ:r] ['bi:tru:t] .

Pile	**in**	**the**	**centre**	**of**	**the**	**salad**	**bowl**	**and**	**garnish**	**with**	**sliced**	**tomato**	**or**	**beetroot**	**.**
桩	在	这	中心	的	这	沙拉	碗	和	装饰	和	切片	番茄	或者	甜菜根	.

将食材堆放在沙拉碗中央，并用切片番茄或甜菜根装饰。

['wɪntər] ['sæləd]

Winter	**Salad**
冬天	沙拉

冬季沙拉

[skɔ:ld] [ænd; ənd] [ðen] [bɔɪl] [wʌn] [ɔ:r] [tu:] [lɑ:rdʒ] ['ʌnjənz] [tɪl] [sɔ:ft] .

Scald	**and**	**then**	**boil**	**one**	**or**	**two**	**large**	**onions**	**till**	**soft**	**.**
烫伤	和	然后	熬	一	或者	二	大的	洋葱	直到	柔软的	.

将一两个大洋葱先用沸水烫一下，然后煮至软烂。

[wen] [koʊld] , [slaɪs] [ðə; ði] ['ʌnjən] , [mɪks] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð; wɪθ] [ʃred] ['seləri] [ænd; ənd] [slaɪst] ['bi:tru:t] .

When	**cold**	**,**	**slice**	**the**	**onion**	**,**	**mix**	**it**	**with**	**shred**	**celery**	**and**	**sliced**	**beetroot**	**.**
什么时候	寒冷的	,	片	这	洋葱	,	混合	它	和	撕碎	芹菜	和	切片	甜菜根	.

洋葱冷却后切片，与芹菜丝和甜菜根片混合。

[dres] [wɪð; wɪθ][ɔɪl] , ['vɪnɪgər] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] .

Dress	with	oil	,	vinegar	,	salt	and	pepper	.
裙子	和	油	,	醋	,	盐	和	胡椒	.

用油、醋、盐和胡椒粉调味。

['wɔ:lnʌt][ænd; ənd] ['seləri] ['sæləd] ,

Walnut	and	Celery	Salad	,
核桃	和	芹菜	沙拉	,

核桃芹菜沙拉

[wɪtʃ] [ɪz] ['sɪmpli] ⅔ ['seləri] [tu:; tə] ⅓ ['wɔ:lnʌts] [tɔ:st] [ɪn] ['meɪəneɪz] [sɔ:s] .

which	is	simply	⅔	celery	to	⅓	walnuts	tossed	in	mayonnaise	sauce	.
哪个	是	简单地	⅔	芹菜	到	⅓	核桃	抛掷	在	蛋黄酱	酱	.

做法很简单，就是将三分之二的芹菜和三分之一的核桃拌入蛋黄酱中。

['rʌʃ(ə)n] ['sæləd] , [noʊ] . [wʌn]

Russian	Salad	,	No	.	1
俄语	沙拉	,	不	.	1

俄罗斯沙拉，1号

[kʌt] [ʌp][sʌm; səm] ['bi:tru:t] ['ɪntu:] [ʃeɪps] , [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [ðɪs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑ:pt] ['seləri] ,

Cut	up	some	beetroot	into	shapes	,	add	to	this	a	little	chopped	celery	,
切	向上	一些	甜菜根	进入	形状	,	添加	到	这	一个	小的	切碎	芹菜	,

[sʌm; səm]['tɜ:rnɪp] , ['kærət] , [-]

some	turnip	,	carrot	,	[	87	]
一些	芜菁	,	胡萝卜	,	[	-	]

将甜菜根切成各种形状，再加入一些切碎的芹菜、一些芜菁、胡萝卜[87]。

[pə'teɪtoʊ] , [ɔ:l] [kʊkt] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:][daɪs] ; [pɔ:r] [sʌm; səm] ['meɪəneɪz] ['oʊvər][ˌaɪ 'ti:][ɔ:l] ,

potato	,	all	cooked	and	cut	into	dice	;	pour	some	mayonnaise	over	it	all	,
土豆	,	全部	煮熟	和	切	进入	骰子	;	倒	一些	蛋黄酱	超过	它	全部	,

土豆煮熟切成丁；淋上一些蛋黄酱。

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd] ['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['bʌntʃɪz] [ʌv; əv] [kres] .

mix	well	,	and	garnish	with	bunches	of	cress	.
混合	出色地	,	和	装饰	和	成捆	的	豆瓣菜	.

充分搅拌，并用成束的豆瓣菜装饰。

[ɪf] [laɪkt] , [ə; eɪ] [frentʃ] [ˌvɪnɪ'gret] ['dresɪŋ] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ði] ['meɪəneɪz] .

If	liked	,	a	French	vinaigrette	dressing	may	be	used	instead	of	the	mayonnaise	.
如果	喜欢	,	一个	法语	油醋汁	敷料	可能	是	用过的	反而	的	这	蛋黄酱	.

如果喜欢，可以用法式油醋汁代替蛋黄酱。

['rʌʃ(ə)n] ['sæləd] , [noʊ] . [ˌtu:'tu:]

Russian	Salad	,	No	.	2
俄语	沙拉	,	不	.	2

俄罗斯沙拉，2号

[kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ə; eɪ] [fju:] [smɔ:l] [koʊld] [sti:md] [pə'tetoz] , [wʌn] [smɔ:l] ['bi:tru:t] [bɔɪld] ,

Cut	in	thin	slices	a	few	small	cold	steamed	potatoes	,	1	small	beetroot	boiled	,
切	在	薄的	切片	一个	很少	小的	寒冷的	蒸	土豆	,	1	小的	甜菜根	煮沸	,

将几颗小的冷蒸土豆切成薄片，将1个小甜菜根煮熟。

[wʌn] [smɔ:l] ['kærət] , [ə; eɪ] [fju:] [koʊld] ['pi:z] [ɔ:r] [frentʃ] [bi:nz] , [wʌn]['lɪt(ə)l] ['pɪkld] ['kæbɪdʒ] ,

1	small	carrot	,	a	few	cold	peas	or	French	beans	,	1	little	pickled	cabbage	,
1	小的	胡萝卜	,	一个	很少	寒冷的	豌豆	或者	法语	豆子	,	1	小的	腌制	卷心菜	,

1根小胡萝卜，几根凉豌豆或四季豆，1小颗腌卷心菜，

[wʌn][ˌsɑ:r'di:n]['fɪlətɪd, fə'leɪd][ænd; ənd] [tʃɑ:pt] [faɪn] .

1	sardine	filleted	and	chopped	fine	.
1	沙丁鱼	鱼片	和	切碎	美好的	.

1条沙丁鱼去骨切碎。

[mɪks][ɔːl] [wel] [təˈgeðər] .
Mix all well together .
混合 全部出色地 一起 .

将所有材料充分混合。

[rʌb] [ðə; ði]['sæləd] [boʊl] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjən] .
Rub the salad bowl with onion .
擦 这 沙拉 碗 和 洋葱 .

用洋葱擦拭沙拉碗。

[fɔːr; fər][ðə; ði] ['dresɪŋ] [teɪk] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [rɔː] ['mʌstərd] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kɔːrəlˌlaɪn] ['pepər] ,
For the dressing take a teaspoonful each of raw mustard and salt , a little coralline pepper ,
为了 这 敷料 拿 一个 一茶匙 每个 的 生的 芥末 和 盐 , 一个 小的 珊瑚藻 胡椒 ,

调味汁的做法：取一茶匙生芥末和一茶匙盐，少许珊瑚胡椒粉。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] , ½ [ə; eɪ] ['waɪnˌglæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] ['luːkkɑː][ɔɪl] .
a pinch of curry powder , ½ a wineglass of sherry and the same of Lucca oil .
一个 捏 的 咖喱 粉末 , ½ 一个 酒杯 的 雪利酒 和 这 相同的 的 卢卡 油 .

一小撮咖喱粉，半杯雪利酒和半杯卢卡油。

[mɪks][ɔːl] [wel] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['sæləd] .
Mix all well together and pour over the salad .
混合 全部出色地 一起 和 倒 超过 这 沙拉 .

将所有食材充分混合，然后淋在沙拉上。

['hærɪkoʊ] [biːn] ['sæləd]
Haricot Bean Salad
菜豆 豆 沙拉

菜豆沙拉

[soʊk][ðə; ði]['hærɪkoʊ][fɔːr; fər][sɪks][ɔːr][eɪt]['aʊərz][ænd; ənd] [ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][ʌn'tɪl]['tendər] .
Soak the haricots for 6 or 8 hours and then boil them until tender .
浸泡 这 四季豆 为了 6 或者 8 小时 和 然后 熬 他们 直到 投标 .

将四季豆浸泡 6 至 8 小时，然后煮至软烂。

[liːv] [ʌn'tɪl][koʊld] .
Leave until cold .
离开 直到 寒冷的 .

放凉。

[paɪl][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] [ænd; ənd] [sə'raʊnd] [wɪð; wɪθ] [ʃred] [tə'meɪtoʊ] [ɔːr] ['biːtruːt] [ænd; ənd][sʌm; səm] [ʃred] ['seləri] .
Pile them in the centre of a salad bowl and surround with shred tomato or beetroot and some shred celery .
桩 他们 在 这 中心 的 一个 沙拉 碗 和 环绕 和 撕碎 番茄 或者 甜菜根 和 一些 撕碎 芹菜 .

将它们堆放在沙拉碗中央，周围放上切碎的番茄或甜菜根和一些切碎的芹菜。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] ['fleɪvərd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [waɪt] ['pepər] .
Cover with whipped cream flavoured with salt and white pepper .
覆盖 和 鞭打 奶油 调味 和 盐 和 白色的 胡椒 .

淋上用盐和白胡椒调味的鲜奶油。

[ɪf] [laɪkt] [dɪp][ðə; ði]['hærɪkoʊ][ɪn][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [ɪn] [əˈdɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] .
If liked dip the haricot in oil and vinegar in addition to the cream .
如果 喜欢 蘸 这 菜豆 在 油 和 醋 在 添加 到 这 奶油 .

如果喜欢，除了奶油之外，还可以将四季豆蘸油醋汁食用。

['dekəreɪt] [ðə; ði] [kriːm] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['kɔːrəlˌlaɪn] ['pepər] , [ænd; ənd] [-]

Decorate	the	cream	with	a	little	coralline	pepper	,	and	[	88	]
装饰	这	奶油	和	一个	小的	珊瑚藻	胡椒	,	和	[	-	]

用少许珊瑚胡椒粉装饰奶油，[88]

[əˈreɪndʒ] [ðə; ði] ['biːtruːt] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [red] ['bɔːrdər][tuː; tə][ðə; ði] [waɪt] ['pɪrəmɪd] [ʌv; əv]

arrange	the	beetroot	so	that	it	makes	a	red	border	to	the	white	pyramid	of
安排	这	甜菜根	所以	那	它	制作	一个	红色的	边界	到	这	白色的	金字塔	的

[kriːm] .

cream	.
奶油	.

将甜菜根摆放成红色，与白色的奶油金字塔形成一圈红色的边框。

[səˈleid,-ˈlɑːd,ˈsæləd] -

Salade	d'Estrées
沙拉	-

沙拉 d'Estrées

[teɪk] [sʌm; səm][koʊld] [bɔɪld] [ruːts] [ʌv; əv][səˈleriæk] , [sʌm; səm][koʊld] [pəˈtetoz] [ænd; ənd] ['biːtruːt] .

Take	some	cold	boiled	roots	of	celeriac	,	some	cold	potatoes	and	beetroot	.
拿	一些	寒冷的	煮沸	根	的	芹菜根	,	一些	寒冷的	土豆	和	甜菜根	.

取一些冷煮的芹菜根、一些冷土豆和甜菜根。

[ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði]['sæləd] [boʊl] [meɪk] [ə; eɪ] [hiːp] [ʌv; əv]['endaɪvˌ'endɪv][ænd; ənd] [blæntʃt]

In	the	middle	of	the	salad	bowl	make	a	heap	of	endive	and	blanched
在	这	中间	的	这	沙拉	碗	制作	一个	堆	的	苣荬菜	和	焯水

['seləri] [stɔːks] ,

celery	stalks	,
芹菜	茎	,

在沙拉碗中央堆放一堆菊苣和焯过的芹菜梗，

[frɪzd] , [ɪn] [ʃɔːrt] [leŋθs] .

frizzed	,	in	short	lengths	.
蓬松的	,	在	短的	长度	.

蓬松，剪成短发。

[səˈraʊnd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [slaɪst] .

Surround	with	the	vegetables	sliced	.
环绕	和	这	蔬菜	切片	.

将切好的蔬菜放在周围。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [hoʊl] [ə; eɪ] [gʊd] ['meɪəneɪz] [sɔːs] .

Pour	over	the	whole	a	good	mayonnaise	sauce	.
倒	超过	这	所有的	一个	好的	蛋黄酱	酱	.

淋上美味的蛋黄酱。

['gɑːnɪʃt] ['sæləd] , [wɪð; wɪθ] [ɪm'pɪriəl] ['meɪəneɪz]

Garnished	Salad	,	with	Imperial	Mayonnaise
装饰	沙拉	,	和	帝国	蛋黄酱

配以皇家蛋黄酱的装饰沙拉

[paʊnd] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [fɔːr][lɑːrdʒ] ['æntʃoʊviz] ([noʊ][boʊnz]) , [bɔɪl][sɪks] [egz]

Pound	and	press	through	a	sieve	4	large	anchovies	(	no	bones	)	,	boil	6	eggs
磅	和	按	通过	一个	筛	4	大的	凤尾鱼	(	不	骨头	)	,	熬	6	鸡蛋

[hɑːrd] ,

hard	,
难的	,

将4条大凤尾鱼（去骨）捣碎，用筛子压成泥，将6个鸡蛋煮至全熟。

[hæv] [ðem; ðəm][ænd; ənd] ['niːtli] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [joʊk] , [wɪtʃ] [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [wɪð; wɪθ]

halve	**them**	**and**	**neatly**	**remove**	**the**	**yolks**	**,**	**which**	**pound**	**to**	**a**	**paste**	**with**
一半	他们	和	整齐地	消除	这	蛋黄	,	哪个	磅	到	一个	粘贴	和

['bʌtər] ,

butter	**,**
黄油	,

将它们对半切开，小心地取出蛋黄，然后将蛋黄与黄油一起捣成糊状。

[ðə; ði] ['paʊdərd] ['ænʧoʊviz] , ¼ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [meɪs] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər] .

the	**powdered**	**anchovies**	**,**	**¼**	**teaspoonful**	**of**	**mace**	**,**	**a**	**little**	**pepper**	**.**
这	粉末状	凤尾鱼	,	¼	一茶匙	的	锤	,	一个	小的	胡椒	.

凤尾鱼粉、1/4茶匙肉豆蔻粉、少许胡椒粉。

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd] ['rʌfli] [fɪl] [ðə; ði] [eg] ['keɪsɪz] .

Mix	**well**	**,**	**and**	**roughly**	**fill**	**the**	**egg**	**cases**	**.**
混合	出色地	,	和	大致	充满	这	蛋	案例	.

充分搅拌，然后大致填入蛋壳中。

[fɪl] ['ɔːlmoʊst][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ðə; ði]['sæləd] [boʊl] [wɪð; wɪθ] ['faɪnli] - [ʃred] ['letɪs] , ['endaɪvˌ'endɪv] ,

Fill	**almost**	**to**	**the**	**top**	**the**	**salad**	**bowl**	**with**	**finely**	**-**	**shred**	**lettuce**	**,**	**endive**	**,**
充满	几乎	到	这	顶部	这	沙拉	碗	和	精细地	-	撕碎	莴苣	,	苣荬菜	,

[kʊkt] ['biːtruːt] ,

cooked	**beetroot**	**,**
煮熟	甜菜根	,

将沙拉碗装满切碎的生菜、菊苣和煮熟的甜菜根，几乎装满即可。

[slaɪst] (['veri] [θɪn]) ['ɑːrtɪtʃoʊk] ([kʊkt]) , [ænd; ənd]['faɪnəli][ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm]['kjuːkʌmbər] ['rɪbənz]

sliced	**(**	**very**	**thin**	**)**	**artichoke**	**(**	**cooked**	**)**	**,**	**and**	**finally**	**add**	**some**	**cucumber**	**ribbons**
切片	(	非常	薄的	)	朝鲜蓟	(	煮熟	)	,	和	最后	添加	一些	黄瓜	丝带

.

:
.

将煮熟的朝鲜蓟切成薄片，最后加入一些黄瓜丝。

[ðen] [əˈreɪndʒ] [wɪð; wɪθ] [ker] [ðə; ði] [eg] ['bæskəts][ænd; ənd] [pɔːr] [raʊnd] , [bʌt; bət][nɑːt]['oʊvər][ðə; ði]

Then	**arrange**	**with**	**care**	**the**	**egg**	**baskets**	**and**	**pour**	**round**	**,**	**but**	**not**	**over**	**the**
然后	安排	和	关心	这	蛋	篮子	和	倒	圆形的	,	但	不是	超过	这

[hævd] [egz] ,

halved	**eggs**	**,**
减半	鸡蛋	,

然后小心地摆放好鸡蛋篮，将液体倒在切好的鸡蛋周围，但不要倒在鸡蛋上。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['dresɪŋ] ([ɪm'pɪriəl] ['meɪəneɪz]) : — [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ½ [paɪnt][ʌv; əv]

the	**following**	**dressing**	**(**	**imperial**	**mayonnaise**	**)**	**:**	**—**	**Put**	**into**	**a**	**basin**	**½**	**pint**	**of**
这	下列的	敷料	(	帝国	蛋黄酱	)	:	—	放	进入	一个	盆地	½	品脱	的

['æspɪk] ,

aspic	**,**
肉冻	,

以下调味汁（帝王蛋黄酱）：——将半品脱肉冻放入盆中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [ˌtuː'tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,

and	**add**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**olive**	**oil**	**,**	**2**	**teaspoonsful**	**of**	**vinegar**	**,**
和	添加	1	一汤匙	的	橄榄	油	,	2	茶匙	的	醋	,

加入1汤匙橄榄油、2茶匙醋，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['traɪf(ə)l][ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

and	**a**	**trifle**	**of**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
和	一个	琐事	的	盐	和	胡椒	.

再加一点盐和胡椒粉。

[biːt] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [eg] [wɪsk] [ʌn'tɪl][ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [wel] ['blendɪd] . [-]
Beat **with** **an** **egg** **whisk** **until** **all** **the** **ingredients** **are** **well** **blended** **.** **[** **89** **]**
打 和 一个 蛋 拂 直到 全部 这 原料 是 出色地 混合 . [-]

用打蛋器搅拌至所有材料充分混合。[89]

[set] [ðə; ði]['sæləd][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][aɪs]['wɔːtər] [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] ,
Set **the** **salad** **in** **a** **pan** **of** **ice** **water** **if** **possible** **,**
放 这 沙拉 在 一个 平底锅 的 冰 水 如果 可能的 ,

如果可以，将沙拉放入一盘冰水中。

[ɔːr][ɪn][ə; eɪ] ['veri] [koʊld] [pleɪs] [ʌn'tɪl] [sɜːrvd] .
or **in** **a** **very** **cold** **place** **until** **served** **.**
或者 在 一个 非常 寒冷的 地方 直到 服务 .

或者放在非常冷的地方保存，直到食用。

['seləri] ['sæləd]
Celery **Salad**
芹菜 沙拉

芹菜沙拉

[wɑːʃ] [sʌm; səm] [freʃ] [krɪsp] ['seləri] [ænd; ənd][juːz]['oʊnli][ðə; ði] ['ɪnər] [stɪks] .
Wash **some** **fresh** **crisp** **celery** **and** **use** **only** **the** **inner** **sticks** **.**
洗 一些 新鲜的 脆 芹菜 和 使用 仅有的 这 内 棍子 .

洗净新鲜脆嫩的芹菜，只用里面的嫩茎。

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ½ [ɪntʃ] [leŋθs] ,
Cut **it** **in** **½** **inch** **lengths** **,**
切 它 在 ½ 英寸 长度 ,

切成½英寸长的段，

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [rʌbd] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [dres] [wɪð; wɪθ]
place **in** **a** **salad** **bowl** **which** **has** **been** **rubbed** **with** **onion** **and** **dress** **with**
地方 在 一个 沙拉 碗 哪个 有 到过 摩擦 和 洋葱 和 裙子 和
['meɪəneɪz] [sɔːs] .
mayonnaise **sauce** **.**
蛋黄酱 酱 .

将食材放入抹过洋葱的沙拉碗中，淋上蛋黄酱。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['trʌfl] .
Decorate **with** **a** **little** **chopped** **truffle** **.**
装饰 和 一个 小的 切碎 松露 .

撒上少许切碎的松露巧克力装饰。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] - - [lɑː] -
Salade **d'Asperges** **à** **la** **d'Aumale**
沙拉 - - 拉 -

奥马勒阿斯伯格沙拉

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [wei] [ʌv; əv]['juːzɪŋ][koʊld] [kʊkt] [ə'spærəgəs][wɪð; wɪθ] [ˌmuː'sliːn] [sɔːs] .
This **is** **a** **way** **of** **using** **cold** **cooked** **asparagus** **with** **mousseline** **sauce** **.**
这 是 一个 方式 的 使用 寒冷的 煮熟 芦笋 和 慕斯林 酱 .

这是一种将冷煮芦笋与慕斯林酱汁搭配的烹饪方法。

[pʊt] ½ [gɪl] [ʌv; əv] [nuː] [mɪlk]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][fɔːr] [egz] ,
Put **½** **gill** **of** **new** **milk** **into** **a** **pan** **with** **the** **yolks** **of** **4** **eggs** **,**
放 ½ 鳃 的 新的 牛奶 进入 一个 平底锅 和 这 蛋黄 的 4 鸡蛋 ,

将半吉尔新鲜牛奶倒入锅中，加入4个鸡蛋的蛋黄。

[ænd; ənd][θriː] [krʌʃt] [lɔːŋ] ['pepəkɔːnz] ; [pleɪs] [ðɪs] [ɔːl][ɪn][ə; eɪ] - , [ɔːr]['lɑːrdʒər]['stjuːpæn]

and	3	crushed	long	peppercorns	;	place	this	all	in	a	bainmarie	,	or	larger	stewpan
和	3	碎	长的	胡椒粒	;	地方	这	全部	在	一个	-	,	或者	更大的	炖锅

,

,

,

加入3粒压碎的长胡椒粒；将所有食材放入隔水加热锅或更大的炖锅中，

[hæf] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tə'geðər] [wel] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː]

half	filled	with	boiling	water	,	and	whisk	it	all	together	well	for	a	few
一半	已填	和	沸腾	水	,	和	拂	它	全部	一起	出色地	为了	一个	很少

['mɪnɪts] ;

minutes	;
分钟	;

加入半杯沸水，搅拌几分钟使其充分混合；

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] , ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][bɪt][baɪ][bɪt] ,

now	add	1	oz	.	of	butter	,	adding	it	bit	by	bit	,
现在	添加	1	盎司	.	的	黄油	,	添加	它	少量	经过	少量	,

现在加入1盎司黄油，一点一点地加。

[ænd; ənd]['oʊnli] ['pʊtɪŋ] [ɪn] [ə'nʌðər] [piːs] [wen] [ðə; ðɪ][fɜːrst][ɪz] ['θɜːrəli] [meltid][ænd; ənd]

and	only	putting	in	another	piece	when	the	first	is	thoroughly	melted	and
和	仅有的	推杆	在	其他	片	什么时候	这	第一的	是	彻底	融化	和

[wɜːrkt] [ɪn] .

worked	in	.
工作	在	.

只有当第一块完全熔化并融合后，才能放入第二块。

['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][juː; jʊ] [wɪsk] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dʌst] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['nʌtmeg] ,

Season	it	as	you	whisk	with	a	dust	of	salt	and	nutmeg	,
季节	它	作为	你	拂	和	一个	灰尘	的	盐	和	肉豆蔻	,

搅拌时加入少许盐和肉豆蔻调味。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['taɪni] [skwiːz] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][æt; ət][ðə; ðɪ][læst] .

and	a	tiny	squeeze	of	lemon	juice	at	the	last	.
和	一个	微小的	挤	的	柠檬	汁	在	这	最后的	.

最后挤入少许柠檬汁。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['fɪnɪʃt] [ðɪs] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd] [lʊk] [laɪk] [frɔːθt] [kriːm] .

When	it	is	finished	this	sauce	should	look	like	frothed	cream	.
什么时候	它	是	完成的	这	酱	应该	看	喜欢	起泡的	奶油	.

做好后，这种酱汁应该看起来像起泡的奶油。

[ə'nʌðər] ['sæləd] [wɪtʃ] [ɪz]['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər][hɑːt] ['weðər] [ɪz] [-]

Another	salad	which	is	suitable	for	hot	weather	is	[	90	]
其他	沙拉	哪个	是	合适的	为了	热的	天气	是	[	-	]

另一种适合炎热天气的沙拉是[90]

['letɪs] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ]['sæləd]

Lettuce	and	Tomato	Salad
莴苣	和	番茄	沙拉

生菜番茄沙拉

[fɔːr; fər] [ðɪs] [proʊ'siːd][ɪg'zæktli][æz; əz][fɔːr; fər][ə; eɪ][pleɪn] ['letɪs] ['sæləd] , [bʌt; bət][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [rɪŋ]

For	this	proceed	exactly	as	for	a	plain	lettuce	salad	,	but	add	a	ring
为了	这	继续	确切地	作为	为了	一个	清楚的	莴苣	沙拉	,	但	添加	一个	戒指

[ʌv; əv] [freʃ] [tə'meɪtoʊ] ,

of	fresh	tomato	,
的	新鲜的	番茄	,

做法与普通生菜沙拉完全相同，只是要加入一圈新鲜番茄。

[piːld] , [ænd; ənd][nɑːt] [tuː] ['θɪnli] [slaɪst] .
peeled , **and** **not** **too** **thinly** **sliced** .
去皮 , 和 不是 也 薄薄的 切片 .

去皮，切不要太薄。

['ʌðər] [naɪs]['sælədz][ɑːr; ər] —
Other **nice** **salads** **are** **—**
其他 好的 沙拉 是 —

其他一些不错的沙拉还有——

[frentʃ] [tə'meɪtoʊ]['sæləd]
French **Tomato** **Salad**
法语 番茄 沙拉

法式番茄沙拉

[teɪk] [sɪks][raɪp] , [saʊnd] [tə'meɪtoʊz] , [waɪp][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
Take **6** **ripe** , **sound** **tomatoes** , **wipe** **them** , **and** **place** **them** **in** **boiling** **water**
拿 6 成熟 , 声音 西红柿 , 擦拭 他们 , 和 地方 他们 在 沸腾 水
[fɔːr; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] ;
for **a** **minute** ;
为了 一个 分钟 ;

取 6 个成熟、完好的西红柿，擦干，放入沸水中煮一分钟；

[dreɪn] , [piːl] , [let][ðem; ðəm] [kuːl] ,
drain , **peel** , **let** **them** **cool** ,
流走 , 果皮 , 让 他们 凉爽的 ,

沥干水分，去皮，放凉。

['kwɔːrtər][ðem; ðəm] ([ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dʌn] [waɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ɪn][ðə; ði]['sæləd] [boʊl] ,
quarter **them** **(** **this** **should** **be** **done** **while** **they** **are** **in** **the** **salad** **bowl** **,**
四分之一 他们 (这 应该 是 完毕 尽管 他们 是 在 这 沙拉 碗 ,

将它们切成四份（这应该在它们还在沙拉碗里的时候进行），

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði][dʒuːs][ɪz][nɑːt]['weɪstɪd]) ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - [tʃɑːpt] [tʃaɪvz]
so **that** **the** **juice** **is** **not** **wasted** **)** **;** **add** **a** **teaspoonful** **of** **finely** **-** **chopped** **chives**
所以 那 这 汁 是 不是 浪费) ; 添加 一个 一茶匙 的 精细地 - 切碎 细香葱
[ɔːr][ə; eɪ] [ʃæ'pɔn] ;
or **a** **chapon** **;**
或者 一个 恰蓬 ;

以免浪费汁液）；加入一茶匙切碎的细香葱或一小撮香葱；

[dres] [wɪð; wɪθ][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .
dress **with** **oil** **and** **vinegar** **.**
裙子 和 油 和 醋 .

用油醋汁腌制。

[tə'meɪtoʊ][ænd; ənd] [eg] ['sæləd]
Tomato **and** **Egg** **Salad**
番茄 和 蛋 沙拉

番茄鸡蛋沙拉

[proʊ'siːd][æz; əz] [bɪ'fɔːr] , [bʌt; bət][tuː; tə] [iːtʃ] [tə'meɪtoʊ][ˌeɪ diː 'diː] ½ [ə; eɪ][hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] ,
Proceed **as** **before** , **but** **to** **each** **tomato** **add** **½** **a** **hard** **-** **boiled** **egg** **,**
继续 作为 前 , 但 到 每个 番茄 添加 ½ 一个 难的 - 煮沸 蛋 ,
['kwɔːrtərd] ,
quartered **,**
四分 ,

按照之前的步骤操作，但每个番茄中加入半个切成四瓣的煮鸡蛋。

[ænd; ənd] [dres] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [sɔːs] .
and **dress** **with** **mayonnaise** **sauce** **.**
和 裙子 和 蛋黄酱 酱 .

淋上蛋黄酱。

[fɔːr; fər][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['sælədz] [siː]
For **the** **following** **salads** **see**
为了 这 下列的 沙拉 看

以下沙拉请参见

10s .
10s **.**
10s .

10秒。

[ə; eɪ] [hed] [fɔːr; fər] .
a **Head** **for** **Housebooks** **.**
一个 头 为了 房屋簿 .

Housebooks 的负责人。

[griːn] [piː] .
Green **Pea** **.**
绿色的 豌豆 .

青豌豆。

['rʌʃ(ə)n] .
Russian **.**
俄语 .

俄语。

['hærɪkoʊ] [biːn] .
Haricot **Bean** **.**
菜豆 豆 .

白芸豆。

[tə'meɪtoʊ] .
Tomato **.**
番茄 .

番茄。

['brɑːkəli] [ɔːr] ['kɑːliflaʊər] .
Broccoli **or** **Cauliflower** **.**
西兰花 或者 菜花 .

西兰花或花椰菜。

[pə'teɪtoʊ] . [-]
Potato **.** **[** **91** **]**
土豆 . [-]

土豆。[91]

[tə'meɪtoʊ][ænd; ənd] [frentʃ] [biːn] .
Tomato **and** **French** **Bean** **.**
番茄 和 法语 豆 .

番茄和四季豆。

['sɪmp(ə)l] ['letɪs] .
Simple **Lettuce** **.**
简单的 莴苣 .

简单的生菜。

[mɪkst] .
Mixed **.**
混合 .

混合。

[ðə; ði]['sɪŋg(ə)l] - ['hændɪd] [kʊk] .
The **Single** **-** **Handed** **Cook** **.**
这 单身的 - 递交 厨师 .

单人厨师。

['biːtruːt] [ænd; ənd] ['seləri] .
Beetroot **and** **Celery** **.**
甜菜根 和 芹菜 .

甜菜根和芹菜。

['biːtruːt] [ænd; ənd] ['kɑːliflaʊər] .
Beetroot **and** **Cauliflower** **.**
甜菜根 和 菜花 .

甜菜根和花椰菜。

['hærɪkoʊ] [biːn] .
Haricot **Bean** **.**
菜豆 豆 .

白芸豆。

[tə'meɪtoʊ] ['meɪəneɪz] .
Tomato **Mayonnaise** **.**
番茄 蛋黄酱 .

番茄蛋黄酱。

[griːn] [piː] .
Green **Pea** **.**
绿色的 豌豆 .

青豌豆。

[rɑːkstɑːk] .
Rockstock **.**
Rockstock .

摇滚音乐节。

['begər] ['mænz] .
Beggar **Man's** **.**
乞丐 男人的 .

乞丐的。

[tə'meɪtoʊ][ænd; ənd]['keipəz] .
Tomato **and** **Capers** **.**
番茄 和 刺山柑 .

番茄和刺山柑。

['æp(ə)l][ænd; ənd] ['seləri] . [-] [-]
Apple **and** **Celery** **.** **[** **92** **]** **[** **93** **]**
苹果 和 芹菜 . [-] [-]

苹果和芹菜。[92][93]

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

['ɑːrtɪtʃoʊk] [tʃɪps] , -
Artichoke **Chips** **,** **28**
朝鲜蓟 薯片 , -

洋蓟片，28

[suː'fleɪ] , -
Soufflé **,** **48**
舒芙蕾 , -

舒芙蕾，48

['ɑːtɪtʃəʊks] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [tʃiːz] , -
Artichokes **with** **Cream** **Cheese** **,** **30**
洋蓟 和 奶油 奶酪 , -

奶油奶酪朝鲜蓟，30

[ænd; ənd] [egz] ， -

and	Eggs	，	29
和	鸡蛋	，	-

和鸡蛋，29

[ˌeɪ ˈjuː] [ˈgrætn] ， -

au	Gratin	，	28
au	焗烤	，	-

焗烤，28

[ˈskæləpt; ˈskɔːləpt; ˈskɑːləpt] ， -

Scalloped	，	28
扇贝状的	，	-

扇贝形，28

[stʌft] ， -

Stuffed	，	30
填充	，	-

塞满馅料，30

[əˈspærəgəs] ， -

Asparagus	，	21
芦笋	，	-

芦笋，21

[bɔɪld] ， -

Boiled	，	21
煮沸	，	-

煮熟，21

[aɪst] ， -

Iced	，	23
冰镇	，	-

冰镇，23

[ˌeɪ ˈjuː][ʒuːˌdʒuːs] ， -

au	Jus	，	22
au	果汁	，	-

au Jus，22

[spruː] - [lɑː] [ˈpɑːmpədɔːr] ， -

Sprue	à	la	Pompadour	，	22
浇口	-	拉	蓬巴杜	，	-

蓬巴杜式发型，22

[beɪkt] [tʃiːz] [ˈsænwɪtʃɪz; ˈsænwɪdʒɪz] ， -

Baked	Cheese	Sandwiches	，	66
烘焙	奶酪	三明治	，	-

烤奶酪三明治，66

[təˈmeɪtoʊz] [ænd; ənd] [ˌmækəˈroʊni] ， -

Tomatoes	and	Macaroni	，	58
西红柿	和	通心粉	，	-

番茄和通心粉，58

[ˈbætər] ， [tuː; tə] [meɪk] ， -

Batter	，	to	make	，	35
连击	，	到	制作	，	-

面糊，制作，35

[bɛnˈjeɪz] [ʌv; əv] [ˈvedʒtəb(ə)l] [ˈmæroʊ] ， -

Beignets	of	Vegetable	Marrow	，	34
贝涅饼	的	蔬菜	骨髓	，	-

蔬菜西葫芦贝涅饼，34

[dɑːrtiːʃoʊts] , -
Bouchées d'Artichauts , 29
口塞 d'artichauts , -

Bouchées d'Artichauts, 29

['brʌslz] - [spraʊts] , -
Brussels - Sprouts , 15
布鲁塞尔 - 芽苗菜 , -

抱子甘蓝，15

[spraʊts] [ˌeɪ 'juː][ʒuːˌdʒuːs] , -
Sprouts au Jus , 15
芽苗菜 au 果汁 , -

豆芽配肉汁，15

[spraʊts] - [lɑː]['meɪtrə] - , -
Sprouts à la Maître d'Hôtel , 15
芽苗菜 - 拉 师傅 - , -

酒店老板的豆芽，15

['bʌtər] , [ɔɪld] , -
Butter , Oiled , 22
黄油 , 涂油 , -

黄油，油浸，22

['bʌtərd] [ˌmækə'roʊni] , -
Buttered Macaroni , 54
涂黄油的 通心粉 , -

黄油通心粉，54

['kæbɪdʒ] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [sɔːs] , -
Cabbage with Cheese Sauce , 14
卷心菜 和 奶酪 酱 , -

芝士酱卷心菜，14

- [lɑː] - , -
à la Crême , 14
- 拉 - , -

à la Crême，14

['kærəts] - [lɑː] [flæmænd] , -
Carrots à la Flamande , 36
胡萝卜 - 拉 弗拉芒德 , -

弗拉芒风味胡萝卜，36

[gleɪzd] , -
Glazed , 36
釉面 , -

釉面，36

['kɑːliflaʊər] ['frɪtərz] , -
Cauliflower Fritters , 18
菜花 油炸饼 , -

炸花椰菜，18

[ˌeɪ 'juː] ['grætn] , -
au Gratin , 18
au 焗烤 , -

焗烤，18

[wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , -
with Tomato Sauce , 17
和 番茄 酱 , -

配番茄酱，17

- - [lɑː] [dʊˈʃes] , -
Celeri à la Duchesse , 38
- - 拉 公爵夫人 , -

Celeri à la Duchesse，38

['seləri] , [fraɪd] , -
Celery , Fried , 39
芹菜 , 油煎 , -

炸芹菜，39

[ʃæˈpɔn] , -
Chapon , 84
恰蓬 , -

查蓬，84岁

[tʃiːz] ['eɪgret] , -
Cheese Aigrettes , 68
奶酪 羽鹭 , -

奶酪薄饼，68

[bɔːlz] , -
Balls , 67
球 , -

球，67

['bʌtərflaɪz] , -
Butterflies , 67
蝴蝶 , -

蝴蝶，67

['kænəˌpeɪz] , -
Canapés , 70
开胃小点 , -

开胃小点，70

['kʌstərd] , -
Custards , 70
蛋奶冻 , -

蛋奶冻，70

['kʌstərd] ['pʊdɪŋ] , -
Custard Pudding , 69
蛋奶冻 布丁 , -

蛋奶布丁，69

, -
Croûtons , 70
烤面包丁 , -

烤面包丁，70

['mʌʃrʊmz] , -
Mushrooms , 69
蘑菇 , -

蘑菇，69

['pættaɪz] , - , -
Patties , 69 , 71
肉饼 , - , -

帕蒂斯，69，71

[pə'tetoz] , -
Potatoes , 25
土豆 , -

土豆，25

['pʊdɪŋ] , -
Pudding , 68
布丁 , -

布丁，68

[kɔːrn][wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [eg] , -
Corn with Buttered Egg , 42
玉米 和 涂黄油的 蛋 , -

玉米配黄油鸡蛋，42

[ænd; ənd]
and
和

和

[tʃiːz] [kriːm] , -
Cheese Cream , 45
奶酪 奶油 , -

奶油芝士，45

[tuː; tə] [kʊk] , -
to cook , 41
到 厨师 , -

烹饪，41

['kɜːrid] , -
Curried , 44
咖喱 , -

咖喱味，44

['frɪtərz] , -
Fritters , 44
油炸饼 , -

油炸饼，44

[ˌeɪ 'juː] ['grætn] , -
au Gratin , 42
au 焗烤 , -

焗烤，42

[ˌeɪ 'juː] ['grætn] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , -
au Gratin with Tomato Sauce , 43
au 焗烤 和 番茄 酱 , -

焗烤番茄酱，43

[wɪð; wɪθ] [poʊtʃt] [egz] , -
with Poached Eggs , 42
和 偷猎 鸡蛋 , -

配水煮蛋，42

['rɪsəlz] , -
Rissoles , 44
肉饼 , -

肉饼，44

[kriːm] [ʌv; əv] ['ɑːtɪtʃəʊks] , -
Cream of Artichokes , 29
奶油 的 洋蓟 , -

奶油洋蓟，29

[ʌv; əv] [tʃiːz] , -
of Cheese , 71
的 奶酪 , -

奶酪，71

['kɜːrid] ['kæbɪdʒ] , -
Curried Cabbage , 77
咖喱 卷心菜 , -

咖喱卷心菜，77

[ˌmækə'roʊni] , -
Macaroni , 78
通心粉 , -

通心粉，78

[pə'tetoz] , -
Potatoes , 78
土豆 , -

土豆，78

['kɜːriːz] , ['megər] , -
Curries , Maigre , 75
咖喱 , 迈格尔 , -

咖喱，迈格雷，75

['kɜːri] [sɔːs] , - [-]
Curry Sauce , 77 [94]
咖喱 酱 , - [-]

咖喱酱，77[94]

['vedʒtəb(ə)l] , -
Vegetable , 76
蔬菜 , -

蔬菜，76

[eg] [ænd; ənd][kɔːrn] [toʊst] , -
Egg and Corn Toast , 42
蛋 和 玉米 吐司 , -

鸡蛋玉米吐司，42

[fɪʃ] [ænd; ənd][ˌmækə'roʊni] , -
Fish and Macaroni , 56
鱼 和 通心粉 , -

鱼和通心粉，56

[fɑːnz] - [ˌeɪ 'juː] ['grætn] , -
Fonds Artichauts au Gratin , 30
基金 - au 焗烤 , -

焗烤Artichauts基金会，30

['flædʒəleɪ; ˌflædʒə'let] , -
Flageolets , 13
小鞭毛 , -

小旗，13

[ˌeɪ 'juː] ['bəː] , -
au Beurre , 13
au 黄油 , -

au Beurre，13

- [lɑː] - [diː] [frɔː'mɑːʒ] , -
à la Crême de Fromage , 14
- 拉 - 德 奶酪 , -

à la Crême de Fromage，14

[ˌeɪ 'juː]['meɪtrə] - , -
au Maître d'Hôtel , 14
au 师傅 - , -

au Maître d'Hôtel, 14

[frentʃ] [biːnz] , -
French Beans , 12
法语 豆子 , -

法国豆，12

[gleɪzd] ['tɜːnɪps] , -
Glazed Turnips , 37
釉面 萝卜 , -

蜜汁萝卜，37

['hærɪkoʊ] [biːnz] , -
Haricot Beans , 46
菜豆 豆子 , -

白芸豆，46

[biːn] ['kɜːri] , -
Bean Curry , 78
豆 咖喱 , -

豆咖喱，78

[biːnz] - [lɑː] [ˌmɪlə'neɪz] , -
Beans à la Milanaise , 46
豆子 - 拉 米兰式 , -

米兰风味豆，46

[biːnz] [wɪð; wɪθ] [suː'biːz] [sɔːs] , -
Beans with Soubise Sauce , 47
豆子 和 苏比斯 酱 , -

豆子配苏比斯酱，47

[biːnz] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ][ˌpjʊ'reɪ] , -
Beans with Tomato Purée , 47
豆子 和 番茄 菜泥 , -

番茄泥豆子，47

“ [hjuːmaɪtəs] , ” -
“ Humitas , ” 45
“ 玉米粉 , ” -

“Humitas,”45

['aɪrɪʃ] ['rerbɪt] , -
Irish Rarebit , 65
爱尔兰 稀有比特 , -

爱尔兰干酪吐司，65

[ɪ'tæliən] [keɪks] , -
Italian Cakes , 57
意大利语 蛋糕 , -

意大利蛋糕，57

['lentl] ['kɜːri] , -
Lentil Curry , 78
扁豆 咖喱 , -

扁豆咖喱，78

['lentəlz] , -
Lentils , 47
扁豆 , -

扁豆，47

[wɪð; wɪθ] ['kɜːri] [sɔːs] , -
with Curry Sauce , 48
和 咖喱 酱 , -

配咖喱酱，48

[ˌmækə'roʊni] [tʃi:z] , -
Macaroni Cheese , 53
通心粉 奶酪 , -

通心粉奶酪，53

['kʌtlits] , -
Cutlets , 55
肉饼 , -

肉排，55

[ˌeɪ 'ju:] ['grætn] , -
au Gratin , 53
au 焗烤 , -

焗烤，53

[ˌeɪ 'ju:] [ʒu:ˌdʒu:s] , -
au Jus , 54
au 果汁 , -

au Jus，54

- [lɑ:] [ɪ'tæliˌɛn] , -
à la Italienne , 53
- 拉 意大利 , -

意大利风味，53

- [lɑ:] - , -
à la Napolitaine , 53
- 拉 - , -

那不勒斯风味，53

[ænd; ənd] [spə'geti] , -
and Spaghetti , 52
和 意大利细面条 , -

还有意大利面，52

[wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊz] , -
with Tomatoes , 56
和 西红柿 , -

加番茄，56

['megər] [ˌsu:'fleɪz] , -
Maigre Soufflés , 48
迈格尔 舒芙蕾 , -

Maigre Soufflés，48

['meɪəneɪz] [sɔ:s] , -
Mayonnaise Sauce , 82
蛋黄酱 酱 , -

蛋黄酱，82

['mʌʃrʊm] - , -
Mushroom Croûtes , 31
蘑菇 - , -

蘑菇脆饼，31

['mʌʃrʊmz] [ˌeɪ 'ju:] ['grætn] , -
Mushrooms au Gratin , 31
蘑菇 au 焗烤 , -

焗烤蘑菇，31

[ænd; ənd] [roʊz] [ɑ:n] [toʊst] , -
and Roes on Toast , 32
和 罗伊斯 在 吐司 , -

还有 Roes on Toast，32

['netlz] , [bɔɪld] , -
Nettles , Boiled , 15
荨麻 , 煮沸 , -

煮荨麻，15

[stuːd] , -
Stewed , 16
炖 , -

炖煮，16

[ɔɪl] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] ['dresɪŋ] , -
Oil and Vinegar Dressing , 83
油 和 醋 敷料 , -

油醋汁，83

['ɑːmlət] , -
Omelette , 73
煎蛋卷 , -

煎蛋卷，73

[ə'spærəgəs] , -
Asparagus , 74
芦笋 , -

芦笋，74

[tʃiːz] , -
Cheese , 75
奶酪 , -

奶酪，75

[wɪð; wɪθ][kɔːrn] , -
with Corn , 44
和 玉米 , -

与玉米一起，44

[frentʃ] [biːn] , -
French Bean , 75
法语 豆 , -

法国豆，75

[griːn] [piː] , -
Green Pea , 74
绿色的 豌豆 , -

青豆，74

[pə'teɪtoʊ] , -
Potato , 74
土豆 , -

土豆，74

[tə'meɪtoʊ] , -
Tomato , 74
番茄 , -

番茄，74

['ʌnjənz] [ˌeɪ 'juː] ['grætn] , -
Onions au Gratin , 38
洋葱 au 焗烤 , -

焗烤洋葱，38

['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [egz] , -
Parmesan Eggs , 66
帕尔马干酪 鸡蛋 , -

帕尔马干酪鸡蛋，66

[pʌfs] ， -
Puffs ， 66
泡芙 ， -

泡芙，66

['pi:z] [wɪð; wɪθ] [beɪ.ʃə'mel] [sɔ:s] ， -
Peas with Béchamel Sauce ， 12
豌豆 和 贝夏梅尔 酱 ， -

豌豆配白汁，12

['peti] [pwɑ:][ˌeɪ 'ju:] ['bə:] ， -
Petit Pois au Beurre ， 12
小 鱼 au 黄油 ， -

黄油豌豆，12

[pleɪn] [ɔɪld] ['bʌtər] ， -
Plain Oiled Butter ， 22
清楚的 涂油 黄油 ， -

原味油性黄油，22

[poʊtʃt] [egz] [ænd; ənd][ˌmækə'roʊni] ， -
Poached Eggs and Macaroni ， 55
偷猎 鸡蛋 和 通心粉 ， -

水煮蛋配通心粉，55

[pə'teɪtoʊ] [keɪks] ， ['kɜ:rid] ， -
Potato Cakes ， Curried ， 27
土豆 蛋糕 ， 咖喱 ， -

咖喱土豆饼，27

[ænd; ənd]
and
和

和

['kæbɪdʒ] [keɪks] ， -
Cabbage Cakes ， 26
卷心菜 蛋糕 ， -

卷心菜饼，26

- ， -
Cromeskies ， 27
- ， -

克罗姆斯基，27

[krəu'kets] ， -
Croquettes ， 24
炸丸子 ， -

炸丸子，24

[moʊld] ， -
Mould ， 27
模具 ， -

模具，27

[pə'tetoz] ， -
Potatoes ， 24
土豆 ， -

土豆，24

- [lɑ:] - ， -
à la Crême ， 25
- 拉 - ， -

à la Crême，25

[ˌeɪ ˈjuː] ['grætn] ， -

au	Gratin	,	26
au	焗烤	，	-

焗烤，26

[ˌpjʊˈreɪ][ʌv; əv]['tɜːrnɪp][tɑːps] ， -

Purée	of	Turnip	Tops	,	17
菜泥	的	芜菁	最高额	，	-

芜菁叶泥，17

['vedʒtəb(ə)l] ， -

Vegetable	,	50
蔬菜	，	-

蔬菜，50

[ʌv; əv] ['wɔːtərkres] ， -

of	Watercress	,	16
的	西洋菜	，	-

西洋菜，16

[raɪs] ， -

Rice	,	59
米	，	-

赖斯，59

[bɔːlz] ， -

Balls	,	63
球	，	-

球，63

[ænd; ənd] [fɪʃ] [toʊst] ， -

and	Fish	Toast	,	64
和	鱼	吐司	，	-

还有鱼吐司，64

[raɪs] ，[fraɪd] ， - [-]

Rice	,	Fried	,	61	[	95	]
米	，	油煎	，	-	[	-	]

米饭，炒饭，61[95]

['devld] ， -

Devilled	,	61
魔鬼般的	，	-

恶魔，61

- [lɪtæliːɛn] ， -

à	l'Italienne	,	61
-	意大利人	，	-

à l'Italienne，61

[wɪð; wɪθ] ['seɪvəri] ， -

with	Savoury	,	63
和	咸味的	，	-

与 Savoury，63

[rɪˈsɔːtoʊˌrɪˈzɔːtoʊ] - [lɑː] [ˌmɪləˈneɪz] ， -

Risotto	à	la	Milanaise	,	62
意大利烩饭	-	拉	米兰式	，	-

米兰风味烩饭，62

['sæləd] , ['æp(ə)l][ænd; ənd] ['seləri] ， -

Salad	,	Apple	and	Celery	,	81
沙拉	，	苹果	和	芹菜	，	-

苹果芹菜沙拉，81

['ɑːrtɪtʃoʊk] ， -
Artichoke ， 85
朝鲜蓟 ， -

洋蓟，85

['seləri] ， -
Celery ， 89
芹菜 ， -

芹菜，89

['dresɪŋ] ， -
Dressing ， 84
敷料 ， -

着装，84

[frentʃ] ， -
French ， 79
法语 ， -

法国，79

[frentʃ] [biːn] ， -
French Bean ， 85
法语 豆 ， -

法国豆，85

[frentʃ] [tə'meɪtoʊ] ， -
French Tomato ， 90
法语 番茄 ， -

法国番茄，90

['gɑːnɪʃt] , [wɪð; wɪθ] [ɪm'pɪriəl] ['meɪəneɪz] ， -
Garnished ， with Imperial Mayonnaise ， 88
装饰 ， 和 帝国 蛋黄酱 ， -

佐以帝王蛋黄酱，88

['hærɪkoʊ] [biːn] ， -
Haricot Bean ， 87
菜豆 豆 ， -

菜豆，87

['letɪs] [stɔːk] ， -
Lettuce Stalk ， 85
莴苣 茎 ， -

莴苣茎，85

['letɪs] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] ， -
Lettuce and Tomato ， 90
莴苣 和 番茄 ， -

生菜和番茄，90

[nʌt] ， -
Nut ， 82
坚果 ， -

坚果，82

[nʌt] [ænd; ənd] ['seləri] ， -
Nut and Celery ， 86
坚果 和 芹菜 ， -

坚果和芹菜，86

['ɔrɪndʒ] ， -
Orange ， 81
橙子 ， -

奥兰治，81

['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['tʃeri] , -
Orange and Cherry , 81
橙子 和 樱桃 , -

橙子和樱桃，81

['rʌʃ(ə)n] , -
Russian , 87
俄语 , -

俄罗斯，87

[tə'meɪtoʊ][ænd; ənd] [eg] , -
Tomato and Egg , 90
番茄 和 蛋 , -

番茄鸡蛋，90

['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] , -
Vegetable Marrow , 85
蔬菜 骨髓 , -

蔬菜西葫芦，85

['wɔːlnʌt] [ænd; ənd] ['seləri] , -
Walnut and Celery , 86
核桃 和 芹菜 , -

核桃和芹菜，86

['wɪntər] , -
Winter , 86
冬天 , -

1986年冬季

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] - - [lɑː] [ɔː'meɪl] , -
Salade d'Asperges à la Aumale , 89
沙拉 - - 拉 奥马尔 , -

Aumale 阿斯伯格沙拉，89

- , -
d'Estrées , 88
- , -

德斯特雷，88

['sælsəfi] ['frɪtərz] , -
Salsify Fritters , 35
婆罗门参 油炸饼 , -

婆罗门参油炸饼，35

['skɔləps] , -
Scallops , 35
扇贝 , -

扇贝，35

[sɔːs] , [tʃiːz] , -
Sauce , Cheese , 43
酱 , 奶酪 , -

酱汁、奶酪、43

['kɜːri] , -
Curry , 45
咖喱 , -

库里，45岁

[suː'biːz] , -
Soubise , 47
苏比斯 , -

苏比斯，47岁

[tɑːrˈtɑːr] , -
Tartare , 83
鞑靼牛肉 , -

鞑靼牛肉，83

[təˈmeɪtoʊ] , -
Tomato , 43
番茄 , -

番茄，43

[vɪˈneɪgər] , -
Vinaigre , 84
醋 , -

维奈格雷，84岁

[waɪt] , -
White , 42
白色的 , -

怀特，42岁

['seɪvəri] [raɪs] ['pʊdɪŋ] , -
Savoury Rice Pudding , 64
咸味的 米 布丁 , -

咸味米布丁，64

[suːˈfleɪ] , ['seləri] , -
Soufflé , Celery , 50
舒芙蕾 , 芹菜 , -

舒芙蕾，芹菜，50

[ˌmækəˈroʊni] , -
Macaroni , 51
通心粉 , -

通心粉，51

['mʌʃrʊm] [ænd; ənd] [raɪs] , -
Mushroom and Rice , 51
蘑菇 和 米 , -

蘑菇饭，51

[raɪs] [ænd; ənd] [tʃiːz] , -
Rice and Cheese , 51
米 和 奶酪 , -

米饭和奶酪，51

['seɪvəri] [raɪs] , -
Savoury Rice , 50
咸味的 米 , -

咸味米饭，50

['vedʒtəb(ə)l] , -
Vegetable , 49
蔬菜 , -

蔬菜，49

[spəˈgeti] - - , -
Spaghetti à l'Indienne , 58
意大利细面条 - - , -

印度风味意大利面，58

['pʊdɪŋ] , -
Pudding , 57
布丁 , -

布丁，57

['spɪnɪtʃ] - [lɑː] - , -
Spinach à la Crême , 20
菠菜 - 拉 - , -

奶油菠菜，20

['pættaɪz] , -
Patties , 19
肉饼 , -

帕蒂斯，19

[ænd; ənd] [tə'meɪtoʊz] , -
and Tomatoes , 19
和 西红柿 , -

还有西红柿，19

[stuːd] [raɪs] [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] , -
Stewed Rice and Cabbage , 63
炖 米 和 卷心菜 , -

炖米饭和卷心菜，63

['letɪs] , -
Lettuce , 17
莴苣 , -

生菜，17

[stʌft] ['ɔbɜˌdʒinz] , -
Stuffed Aubergines , 32
填充 茄子 , -

酿茄子，32

[tə'meɪtoʊ] ['kænəˌpeɪz] , -
Tomato Canapés , 34
番茄 开胃小点 , -

番茄小点心，34

[tʃiːz] , -
Cheese Croûtons , 71
奶酪 烤面包丁 , -

奶酪脆片，71

[paɪ] , -
Pie , 33
馅饼 , -

派，33

[ˌpjʊ'reɪ] , -
Purée , 18
菜泥 , -

果泥，18

[tə'meɪtoʊz] - [lɑː] - [diː] [frɔː'mɑːʒ] , -
Tomatoes à la Crême de Fromage , 33
西红柿 - 拉 - 德 奶酪 , -

奶油番茄，33

[ˌeɪ 'juː] ['grætn] , -
au Gratin , 32
au 焗烤 , -

焗烤，32

['tɜːnɪps] - [lɑː] [puː'lɛt] , -
Turnips à la Poulette , 37
萝卜 - 拉 鸡 , -

普莱特式芜菁，37

[tɑːps] - [lɑː] - , -
Tops à la Crême , 20
最高额 - 拉 - , -

奶油顶，20

['vedʒtəb(ə)lz] , [tuː; tə] [bɔɪl] , -
Vegetables , to Boil , 11
蔬菜 , 到 熬 , -

蔬菜，煮，11

[welʃ] ['rerbɪt] , -
Welsh Rarebit , 65
威尔士语 稀有比特 , -

威尔士干酪吐司，65

['bʌtlər] & ['tænər] , [ðə; ði] ['sɛlˌwʊd] ['prɪntɪŋ] [wɜːrks] , ['froʊm] , [ænd; ənd] ['lʌndən] .
Butler & Tanner , The Selwood Printing Works , Frome , and London .
巴特勒 & 皮匠 , 这 塞尔伍德 印刷 作品 , 弗罗姆 , 和 伦敦 .

Butler & Tanner，塞尔伍德印刷厂，弗罗姆和伦敦。

['kɑːnstəbəlz] [hoʊm] ['sɪriːz]
CONSTABLE'S HOME SERIES
警员的 家 系列

警官之家系列

[frʌm; frəm]['kreɪd(ə)l][tuː; tə] [skuːl] .
From Cradle to School .
从 摇篮 到 学校 .

从摇篮到学校。

[ə; eɪ] [bʊk] [fɔːr; fər] ['mʌðərz] .
A Book for Mothers .
一个 书 为了 母亲们 .

一本写给母亲的书。

[baɪ]['mɪsɪz] . ['eɪdə; 'edə][es] . ['bælɪn] , ['edɪtər][ʌv; əv] “ ['beɪbi] : [ðə; ði] ['mʌðɚz] ['mægəziːn] , ” [ʌv; əv] “
By Mrs . Ada S . Ballin , Editor of “ Baby : the Mother's Magazine , ” of “
['wʊmənhʊd] ,
Womanhood ,
女性 ,

作者：艾达·S·巴林夫人，《宝贝：母亲杂志》和《女性》杂志的编辑

” [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [kraʊn] 8vo .
” etc . , etc . Crown 8vo .
” ETC . , ETC . 王冠 8vo .

等等，等等。皇冠8开本。

[praɪs] 3s .
Price 3s .
价格 3s .

价格 3 秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

[ðə; ðiˈskɑːtsmən] . — “ [ˈsensəb(ə)l][ænd; ənd][ˈpræktɪk(ə)l] , [ˌaɪ ˈtiːˈkænɑːt][feɪl][tuː; tə] [pruːv] [ʌv; əv][juːz][ɪn]

The	Scotsman	.	—	“	Sensible	and	practical	,	it	cannot	fail	to	prove	of	use	in
这	苏格兰人	.	—	“	明智的	和	实际的	,	它	不能	失败	到	证明	的	使用	在

[ə; eɪ] [dəˈmestɪk] [ˈlaɪbreri] .

a	domestic	library	.
一个	国内的	图书馆	.

《苏格兰人报》——“明智而实用，它对于家庭图书馆来说一定非常有用。”

” [dres] - [ˈkʌtɪŋ] , [ˈdræftɪŋ] , [ænd; ənd] [frentʃ] [ˈpætərn] [ˈmɑːdəlɪŋ] .

”	Dress	-	Cutting	,	Drafting	,	and	French	Pattern	Modelling	.
”	裙子	-	切割	,	起草	,	和	法语	图案	造型	.

“服装裁剪、制图和法式纸样建模。”

[wɪð; wɪθ] [ˌɪləˈstreɪʃəns] [ænd; ənd][ˈdaɪəgræmz] .

With	Illustrations	and	Diagrams	.
和	插图	和	图表	.

配有插图和图表。

[baɪ][em] . [prɪns] [braʊn] , [ˈɔːθər] [ʌv; əv] “ [ðə; ði][ˈpræktɪk(ə)l][wɜːrk][ʌv; əv] [ˈdresmeɪkɪŋ] [ænd; ənd]

By	M	.	Prince	Browne	,	Author	of	“	The	Practical	Work	of	Dressmaking	and
经过	M	.	王子	布朗	,	作者	的	“	这	实际的	工作	的	服装制作	和

[ˈteɪlərɪŋ] , ” [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .

Tailoring	,	”	etc	.	,	etc	.
裁缝	,	”	ETC	.	,	ETC	.

作者：M. Prince Browne，著有《服装制作与裁剪的实用方法》等书籍。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈprefəs] [baɪ][ðə; ði] [ɑːn] . [ˈmɪsɪz] . [ˈkoʊlbɔrn] .

With	a	Preface	by	the	Hon	.	Mrs	.	Colborne	.
和	一个	前言	经过	这	尊敬的	.	太太	.	科尔伯恩	.

由尊敬的科尔伯恩夫人作序。

[kraʊn] 8vo .

Crown	8vo	.
王冠	8vo	.

皇冠8开。

[klɔːθ] [ˈbɔrdz] .

Cloth	boards	.
布	板	.

布板。

[praɪs] 2s .

Price	2s	.
价格	2s	.

价格 2 秒。

[net] .

net	.
网	.

网。

[hɑːrθ] [ænd; ənd] [hoʊm] . — “ [ɪkˈsiːdɪŋli] [ˈvæljuəb(ə)l][bɪˈkəz, bɪˈkɔːz] [ˈθɜːrəli] [ˈpræktɪk(ə)l] .

Hearth	and	Home	.	—	“	Exceedingly	valuable	because	thoroughly	practical	.
炉	和	家	.	—	“	非常	有价值的	因为	彻底	实际的	.

炉边与家——“非常有价值，因为非常实用。

” [ðə; ði] [ˈleɪdi] . — “ [mɪs] [prɪns] [braʊnz] [bʊk] [ɪz][ə; eɪ][moʊst][ˈvæljuəb(ə)l][wʌn][fɔːr; fər][ðə; ði]

”	The	Lady	.	—	“	Miss	Prince	Browne's	book	is	a	most	valuable	one	for	the
”	这	女士	.	—	“	错过	王子	布朗的	书	是	一个	最多	有价值的	一	为了	这

[ˈæmətər] [ˈdresmeɪkər] .

amateur	dressmaker	.
业余	裁缝	.

“这位女士——布朗小姐的书对于业余服装设计师来说是一本非常有价值的书。”

[ðə; ði] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [ɑːr; ər] [ɔːl] [moʊst] ['luːsɪdli] ['gɪv(ə)n] , [ænd; ənd] [ɑːr; ər] ['sʌplɪmentɪd] [baɪ] ['meni]

The	instructions	are	all	most	lucidly	given	,	and	are	supplemented	by	many
这	指示	是	全部	最多	清晰地	给定	,	和	是	补充	经过	许多

['daiəgræmz] .

diagrams	.
图表	.

所有说明都非常清晰易懂，并配有许多图表。

" ['wʊmənz] ['kɪŋdəm] .

"	Woman's	Kingdom	.
"	女性的	王国	.

“女人的王国。”

[kən'teɪnɪŋ] [sə'dʒestʃənz] [æz; əz] [tuː; tə] ['fəːniʃɪŋ] , ['dekəreɪtɪŋ] , [ænd; ənd] [ˌiːkə'nɑːmɪkli] ['mænɪdʒɪŋ]

Containing	Suggestions	as	to	furnishing	,	decorating	,	and	economically	managing
包含	建议	作为	到	家具	,	装饰	,	和	经济上	管理

[ðə; ði] [hoʊm] , [fɔːr; fər] ['piːp(ə)l] [ʌv; əv] ['lɪmɪtɪd] [miːnz] .

the	Home	,	for	People	of	Limited	Means	.
这	家	,	为了	人们	的	有限的	方法	.

为经济条件有限的人们提供有关家居布置、装饰和经济管理的建议。

[baɪ] ['mɪsɪz] . ['wiləbi] ['wɔlis] .

By	Mrs	.	Willoughby	Wallace	.
经过	太太	.	威洛比	华莱士	.

作者：威洛比·华莱士夫人。

- [ˌilə'streiʃəns] [baɪ] ['mɪsɪz] . ['hɜːrbərt] ['deivis] .

23	Illustrations	by	Mrs	.	Herbert	Davis	.
-	插图	经过	太太	.	赫伯特	戴维斯	.

23 幅插图由赫伯特·戴维斯夫人绘制。

[kraʊn] 8vo .

Crown	8vo	.
王冠	8vo	.

皇冠8开。

[praɪs] 3s .

Price	3s	.
价格	3s	.

价格 3 秒。

6d .

6d	.
6d	.

6d.

['kɑːntents] : [haʊ] [tuː; tə] [tʃuːz] [ə; eɪ] [haʊs] — [haʊ] [tuː; tə] ['fɜːrnɪʃ] [ə; eɪ] [haʊs] [fɔːr; fər] £110 ; [ə; eɪ]

Contents	:	How	to	Choose	a	House	—	How	to	Furnish	a	House	for	£110	;	a
内容	:	如何	到	选择	一个	房子	—	如何	到	提供	一个	房子	为了	£110	;	一个

['kʌntri] ['kɑːtɪdʒ] [fɔːr; fər] £85 ;

Country	Cottage	for	£85	;
国家	小屋	为了	£85	;

内容：如何选择房子——如何用 110 英镑布置一套房子；如何用 85 英镑布置一间乡村小屋；

[ə; eɪ] [flæt] [ɔːr] ['bʌŋgəloʊ] [fɔːr; fər] £60 — [ðə; ði] ['nɜːrsəri] — [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd] ['pæntri] — [ðə; ði]

a	Flat	or	Bungalow	for	£60	—	The	Nursery	—	The	Kitchen	and	Pantry	—	The
一个	平坦的	或者	平房	为了	£60	—	这	苗圃	—	这	厨房	和	食品储藏室	—	这

['lɪnɪn] [pres] — [ðə; ði] [sɪk] - [ruːm] — ['griːnəriz] — [tʃɪmniɪpiːsəz] ;

Linen	Press	—	The	Sick	-	room	—	Greeneries	—	Chimneypieces	;
亚麻布	按	—	这	生病的	-	房间	—	绿植	—	壁炉架	;

60英镑即可拥有公寓或平房——育婴室——厨房和食品储藏室——亚麻布柜——病房——绿植——壁炉架；

[ɑːdz] [ænd; ənd]['ɛndz] — [ðə; ði]['haɪər] ['pɜːrtʃəs] ['sɪstəm] — ['flɔːrəl] [dekə'reiʃəns] — [ðə; ði] ['kʌntri]

Odds	**and**	**Ends**	**—**	**The**	**Hire**	**Purchase**	**System**	**—**	**Floral**	**Decorations**	**—**	**The**	**Country**
赔率	和	结束	—	这	聘请	购买	系统	—	花的	装饰	—	这	国家

['vɪkərɪdʒ] — ['aʊər; ɑːr] ['hoʊmz] [ɪn] ['dɪstənt] [lændz] — ['haʊshoʊld] [ɪk'spensɪz] — [ðə; ði]['sɜːrvənt]['prɑːbləm]

Vicarage	**—**	**Our**	**Homes**	**in**	**Distant**	**Lands**	**—**	**Household**	**Expenses**	**—**	**The**	**Servant**	**Problem**
牧师住宅	—	我们的	房屋	在	遥远	土地	—	家庭	开支	—	这	仆人	问题

— ['wɑːʃɪŋ] [æt; ət] [hoʊm] — [sprɪŋ] ['kliːnɪŋ] — ['rɛnəˌveɪʃənz] [ænd; ənd] ['seɪlz] — [hoʊm] [ˌedʒu'keɪʃ(ə)n]

—	**Washing**	**at**	**Home**	**—**	**Spring**	**Cleaning**	**—**	**Renovations**	**and**	**Sales**	**—**	**Home**	**Education**
—	洗涤	在	家	—	春天	打扫	—	翻新	和	销售量	—	家	教育

[ænd; ənd] [ɪm'plɔɪmənt] — [ˌentər'teɪnɪŋ] — [ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l]['mɛnjuːz] — ['resəpɪz] .

and	**Employment**	**—**	**Entertaining**	**—**	**Economical**	**Menus**	**—**	**Recipes**	**.**
和	就业	—	娱乐	—	经济	菜单	—	食谱	.

零碎杂事——分期付款制度——花卉装饰——乡村牧师住宅——我们在远方的家——家庭开支——佣人问题——在家洗衣——春季大扫除——装修和出售——家庭教育和就业——招待客人——经济实惠的菜单——食谱。

[-] [noʊts] :

TRANSCRIBER'S	**NOTES**	**:**
转录员的	笔记	:

转录员注释:

['ɑːbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] .

Obvious	**typographical**	**errors**	**have**	**been**	**corrected**	**.**
明显的	印刷	错误	有	到过	已更正	.

明显的拼写错误已更正。

[ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæv; həv] [bɪn] ['stændərdaɪzd] .

Inconsistencies	**in**	**hyphenation**	**have**	**been**	**standardized**	**.**
不一致之处	在	连字符	有	到过	标准化	.

连字符使用上的不一致之处已得到规范化。

[ɑːr'keɪɪk][ɔːr] ['veriənt] ['spelɪŋ] [hæz; həz] [bɪn] [ri'teind] .

Archaic	**or**	**variant**	**spelling**	**has**	**been**	**retained**	**.**
古风	或者	变体	拼写	有	到过	保留	.

保留了古体或变体拼写。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神